

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/obieraczka-doziemniakow-15l-yg-03087-yato-p-15666.html>

## OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW 15L YG-03087 YATO

Cena brutto	<b>2 451,78 zł</b>
Cena netto	<b>1 993,32 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>YG-03087</b>
Kod producenta	<b>YG-03087</b>
Kod EAN	<b>5906083007552</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Obieraczka do ziemniaków 15L YATO YG-03087

Elektryczna obieraczka do ziemniaków i warzyw bulwiastych marki YATO przeznaczona do profesjonalnego użytku gastronomicznego. Urządzenie o pojemności 15 litrów zapewnia wydajność do 165 kg ziemniaków na godzinę przy mocy silnika 750W.

Pojemność zbiornika 15 litrów

Moc silnika 750W

Wydajność 165 kg/h

Materiał Stal nierdzewna

### Charakterystyka obieraczki do ziemniaków

#### Wydajność profesjonalna

Moc 750W i konstrukcja zbiornika pozwalają na obieranie do 165 kg ziemniaków w ciągu godziny. Przy jednorazowym wsadzie do 10 kg warzyw urządzenie umożliwia przygotowanie dużych ilości produktów w krótkim czasie, co ma znaczenie w kuchniach gastronomicznych obsługujących wielu gości.

### Konstrukcja ze stali nierdzewnej

Zbiornik i separator wykonano ze stali nierdzewnej odpornej na korozję i kontakt z wilgocią. Materiał ten spełnia wymagania sanitarne w gastronomii, nie wchodzi w reakcje z produktami spożywczymi i zapewnia trwałość urządzenia w intensywnej eksploatacji.

### System bezpieczeństwa

Obieraczka wyposażona jest w podwójne zabezpieczenie przed przypadkowym uruchomieniem – podczas uzupełniania wsadu oraz podczas wyjmowania warzyw. Mechanizm blokuje włączenie silnika po otwarciu pokrywy, co eliminuje ryzyko kontaktu z ruchomymi elementami podczas obsługi.

### Timer programowalny

Wbudowany timer umożliwia ustawienie czasu pracy w zakresie do 5 minut. Pozwala to dostosować czas obierania do wielkości ziemniaków i wymaganego stopnia usunięcia skórki – mniejsze warzywa wymagają krótszego cyklu, większe dłuższego. Przezroczysta pokrywa pozwala na wizualną kontrolę procesu.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-03087
Producent	YATO
Pojemność zbiornika	15 litrów
Maksymalny wsad jednorazowy	10 kg ziemniaków
Moc silnika	750W
Zasilanie	230V~50Hz
Wydajność	165 kg/h
Materiał zbiornika	Stal nierdzewna (SS)
Timer	Do 5 minut
Separator	Wymowany, stal nierdzewna
Dodatkowe wyposażenie	Tarcza szczotkowa do mały

## Zastosowanie obieraczki

- Obieranie ziemniaków w restauracjach i barach
- Przygotowanie warzyw w kuchniach zbiorowego żywienia
- Obróbka buraków, marchwi i innych warzyw bulwiastych
- Czyszczenie mały przy użyciu tarczy szczotkowej

- 
- Produkcja półproduktów w zakładach gastronomicznych
  - Przygotowanie warzyw w cateringach
  - Obieranie ziemniaków w piekarniach produkujących pieczywo ziemniaczane
  - Przetwórstwo warzyw w małych zakładach

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem zbiornik należy umyć ciepłą wodą z detergentem i wypłukać. Ziemniaki przed włożeniem do obieraczki powinny być umyte z ziemi. Maksymalny wsad jednorazowy wynosi 10 kg – przekroczenie tej wartości obniża efektywność obierania i może obciążyć silnik.

### Obsługa separatora

Separator ze stali nierdzewnej oddziela obrany produkt od obierzyn. Po zakończeniu cyklu należy wyjąć separator i usunąć zebrane obierki. Regularne opróżnianie separatora zapobiega zatkaniu odpływu wody i ułatwia utrzymanie czystości urządzenia.

### Czyszczenie

Po zakończeniu pracy obieraczka wymaga oczyszczenia zbiornika, separatora i tarczy roboczej. Stal nierdzewna umożliwia mycie wodą z detergentem bez ryzyka korozji. Przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od zasilania. Nie wolno zanurzać obudowy silnika w wodzie.

### Tarcza szczotkowa do małży

W zestawie znajduje się wymienna tarcza szczotkowa przeznaczona do czyszczenia skorupiaków. Po wymianie standardowej tarczy ścierniej na szczotkową urządzenie można wykorzystać do mechanicznego czyszczenia muszli małży z osadów i glonów.

### Produkty powiązane

Do obieraczki warto rozważyć zakup dodatkowych akcesoriów: tarczy ściernych zamiennych, szczotek czyszczących do konserwacji oraz pojemników ze stali nierdzewnej do magazynowania obranych warzyw.

