

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/obieraczka-doziemniakow-20l-yg-03090-yato-p-15667.html>



OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW 20L YG-03090 YATO

Cena brutto	4 085,70 zł
Cena netto	3 321,71 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-03090
Kod producenta	YG-03090
Kod EAN	5906083007569
Producent	YATO

Opis produktu

Obieraczka do ziemniaków 20L YATO YG-03090

Elektryczna obieraczka do ziemniaków i warzyw bulwiastych z pojemnikiem 20 litrów. Urządzenie przeznaczone do intensywnej pracy w gastronomii, stołówkach i dużych kuchniach.

Pojemność zbiornika 20 litrów

Moc silnika 950 W

Wydajność obierania 225 kg/h

Maksymalny wsad 15 kg

Charakterystyka obieraczki do ziemniaków YATO

Wydajność 225 kg ziemniaków na godzinę

Silnik o mocy 950 W zapewnia ciągłą pracę przy dużych ilościach warzyw. Parametr określa rzeczywistą przepustowość urządzenia w warunkach profesjonalnych - umożliwia przygotowanie surowca na setki porcji dziennie bez przestojów.

Pojemność 20 litrów ze wsadem do 15 kg

Zbiornik ze stali nierdzewnej przyjmuje jednorazowo do 15 kilogramów ziemniaków. Wymiar pozwala na efektywną pracę cykliczną – jeden cykl obierania wystarcza do przygotowania dużej partii warzyw, co skraca czas pracy w kuchni.

Timer z zakresem do 5 minut

Wbudowany regulator czasu umożliwia precyzyjne dostosowanie długości cyklu do wielkości ziemniaków i pożądanego stopnia obrania. Automatyczne wyłączenie po upływie nastawionego czasu zapobiega nadmiernemu obieraniu i zapewnia powtarzalność procesu.

Podwójne zabezpieczenie przed uruchomieniem

Mechanizmy blokujące uniemożliwiają włączenie obieraczki przy otwartej pokrywie – zarówno podczas napełniania, jak i wyjmowania warzyw. System ten spełnia wymogi bezpieczeństwa pracy w kuchniach komercyjnych.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-03090
Producent	YATO
Pojemność zbiornika	20 litrów
Maksymalny wsad jednorazowy	15 kg
Moc silnika	950 W
Zasilanie	230 V ~ 50 Hz
Wydajność obierania	225 kg/h
Timer	0-5 minut
Materiał zbiornika	Stal nierdzewna
Separator obierzyn	Wyjmowany, stal nierdzewna
Wyposażenie dodatkowe	Tarcza szczotkowa do mały
Pokrywa	Przeźroczysta z blokadą bezpieczeństwa

Zastosowanie obieraczki elektrycznej

- Restauracje i bary serwujące dania ziemniaczane
- Stołówki zakładowe i szkolne
- Kuchnie hotelowe i pensjonatów
- Firmy cateringowe przygotowujące posiłki na zamówienie
- Zakłady przetwórstwa spożywczego
- Punkty gastronomiczne typu fast food

-
- Kuchnie szpitalne i ośrodków opieki
 - Gospodarstwa agroturystyczne z własną gastronomią

Obsługa i konserwacja urządzenia

Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć zbiornik i separator ciepłą wodą z detergentem. Ziemniaki wsypuje się do zbiornika po umyciu i usunięciu uszkodzonych egzemplarzy. Ilość wsadu nie powinna przekraczać 15 kg – nadmiar utrudnia ruch warzyw i obniża skuteczność obierania.

Regulacja czasu obierania

Dla ziemniaków średniej wielkości wystarczający jest czas 2-3 minuty. Większe bulwy wymagają 3-4 minut, młode ziemniaki obierają się w 1-2 minuty. Przezroczysta pokrywa umożliwia kontrolę procesu bez otwierania urządzenia. Po zakończeniu cyklu należy odczekać do całkowitego zatrzymania mechanizmu przed otwarciem pokrywy.

Czyszczenie po użyciu

Separator obierzyn wyjmuje się po każdym cyklu i opróżnia z resztek skórki. Zbiornik myje się ciepłą wodą – konstrukcja ze stali nierdzewnej odporna jest na korozję i nie wchłania zapachów. Urządzenie nie wymaga smarowania ani skomplikowanej konserwacji. Przed myciem należy odłączyć zasilanie.

Tarcza szczotkowa do małży

Dodatkowy element wyposażenia pozwala na czyszczenie muszli małży z zewnętrznych zanieczyszczeń. Tarcza wymienia się z tarczą do obierania ziemniaków – proces wymiany nie wymaga narzędzi. Funkcja przydatna w restauracjach serwujących owoce morza.

Produkty powiązane

Do pracy z obieraczką przydatne są: pojemniki GN ze stali nierdzewnej do przechowywania obranych ziemniaków, worki na odpady organiczne oraz szczotki do czyszczenia zbiornika. Dla większych kuchni warto rozważyć także krajalnice do warzyw i urządzenia do blanszowania.

