

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/otwieracz-do-puszek-350mm-yg-02430-yato-p-14611.html>

OTWIERACZ DO PUSZEK 350MM YG-02430 YATO

Cena brutto	119,43 zł
Cena netto	97,10 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-02430
Kod producenta	YG-02430
Kod EAN	5906083012259
Producent	YATO

Opis produktu

Otwieracz do puszek 350mm YG-02430 YATO

Profesjonalny otwieracz mechaniczny do puszek i konserw o dużej średnicy, przeznaczony do montażu stałego na blacie roboczym. Konstrukcja z metalowym mechanizmem obrotowym zapewnia trwałość w warunkach intensywnego użytkowania.

Maksymalna średnica puszki 355 mm

Regulacja wysokości do 310 mm

Typ montażu stały na blacie

Wymiary podstawy 185 × 100 mm

Charakterystyka otwieracza do konserw YATO YG-02430

Obsługa puszek o średnicy do 355 mm

Parametr określa maksymalną średnicę otwieranych pojemników. Otwieracz radzi sobie z dużymi puszkami przemysłowymi i gastronomicznymi, typowo stosowanymi w kuchniach profesjonalnych, stołówkach czy zakładach przetwórstwa spożywczego.

Regulacja wysokości do 310 mm

Swobodna regulacja wysokości pozwala dostosować urządzenie do pojemników o różnej wysokości – od niskich puszek z pastami po wysokie konserwy warzywne. Mechanizm regulacji ułatwia pozycjonowanie puszki przed otwarciem.

Metalowy mechanizm obrotowy

Konstrukcja z metalu zapewnia odporność na intensywną eksploatację i wielokrotne obciążenia. Mechanizm obrotowy pracuje w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, co upraszcza obsługę i zmniejsza ryzyko uszkodzenia brzegu puszki.

Montaż stały do blatu

Podstawa montażowa o wymiarach 185 × 100 mm z trzema otworami montażowymi (średnica 7 mm każdy) umożliwi trwałe przymocowanie otwieracza do blatu roboczego. Stabilne mocowanie eliminuje przesuwanie się urządzenia podczas pracy.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02430
Producent	YATO
Maksymalna średnica puszki	355 mm
Zakres regulacji wysokości	do 310 mm
Wymiary podstawy montażowej	185 × 100 mm
Liczba otworów montażowych	3 szt.
Średnica otworów montażowych	7 mm
Kierunek obrotu	zgodny z ruchem wskazówek zegara
Materiał mechanizmu	metal
Typ montażu	stały do blatu

Zastosowanie otwieracza przemysłowego

- Kuchnie gastronomiczne i restauracyjne – otwieranie dużych puszek z warzywami, owocami, sosami
- Stołówki zakładowe i szkolne – przygotowanie posiłków z konserw przemysłowych
- Zakłady przetwórstwa spożywczego – obróbka surowców z dużych opakowań
- Catering i usługi eventowe – szybkie otwieranie wielu puszek podczas przygotowań
- Magazyny i hurtownie spożywcze – kontrola jakości zawartości przed dystrybucją
- Kuchnie hotelowe – obsługa dużych pojemników z produktami gastronomicznymi
- Zakłady produkcji żywności – otwieranie półproduktów w puszkach

Montaż i użytkowanie

Przygotowanie do montażu

Przed montażem należy wybrać stabilny blat roboczy o grubości umożliwiającej bezpieczne zamocowanie śrub. Podstawa wymaga trzech otworów o średnicy 7 mm, rozmieszczonych zgodnie z rozkładem otworów w podstawie montażowej. Zaleca się montaż w miejscu zapewniającym swobodny dostęp i wystarczającą przestrzeń roboczą wokół urządzenia.

Obsługa otwieracza

Przed otwarciem puszkę należy wyregulować wysokość mechanizmu, dopasowując ją do wysokości pojemnika. Puskę umieszcza się pod mechanizmem, a następnie opuszcza ostrze na krawędź pokrywy. Obracanie korbą w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara powoduje przecięcie pokrywy wzdłuż obwodu puszkę.

Konserwacja i czyszczenie

Po każdym użyciu zaleca się usunięcie pozostałości żywności z mechanizmu tnącego. Metalowe elementy można czyścić wilgotną szmatką z dodatkiem środka czyszczącego. Okresowe smarowanie ruchomych części przedłuża żywotność mechanizmu i zapewnia płynną pracę. Należy regularnie sprawdzać stan zamocowania do blatu.

Produkty powiązane

W ofercie dostępne są również otwieracze manualne do mniejszych puszek, noże do konserw oraz inne akcesoria kuchenne marki YATO przeznaczone do profesjonalnego użytku gastronomicznego.