

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szatkownica-elektryczna-do-warzyw-yg-03100-yato-p-15668.html>

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA DO WARZYW YG-03100 YATO

Cena brutto	2 249,79 zł
Cena netto	1 829,10 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-03100
Kod producenta	YG-03100
Kod EAN	5906083007576
Producent	YATO

Opis produktu

Szatkownica elektryczna do warzyw YATO YG-03100

Profesjonalna szatkownica elektryczna przeznaczona do intensywnej pracy w gastronomii, cateringu i zakładach przetwórstwa spożywczego. Urządzenie wyposażone w silnik 550W zapewnia wydajność do 300 kg/h przy zachowaniu bezpieczeństwa użytkownika i łatwości czyszczenia.

Moc silnika 550W

Wydajność 300 kg/h

Tarcze tnące 5 wymiennych

Korpus Al-Mg anodowany

Charakterystyka techniczna szatkownic elektrycznych

Wydajność 300 kg/h przy mocy 550W

Silnik o mocy 550W zapewnia ciągłą pracę przy przetwarzaniu do 300 kg warzyw na godzinę. Parametr istotny w gastronomii przy przygotowywaniu dużych partii surówek, sałatek czy warzyw do obróbki termicznej. Moc 550W oznacza stabilną pracę nawet przy twardszych warzywach korzeniowych.

System 5 wymiennych tarcz tnących Ø205mm

Zestaw obejmuje tarcze do krojenia na plastry 2mm i 4mm oraz wiórki 3mm, 4mm i 7mm. Średnica 205mm zapewnia odpowiednią powierzchnię cięcia przy zachowaniu kompaktowych wymiarów urządzenia. Wymiana tarcz pozwala dostosować grubość cięcia do rodzaju potrawy i wymagań technologicznych.

Podwójny system załadunku warzyw

Główny otwór owalny 175×80mm z popychaczem dźwigniowym umożliwia przetwarzanie większych warzyw (kapusta, sałata, buraki). Dodatkowy otwór okrągły Ø50mm z popychaczem ręcznym służy do mniejszych produktów (marchew, ogórek, cukinia). Wysokość wylotu 18cm pozwala postawić standardowe pojemniki gastronomiczne GN.

Korpus Al-Mg z anodowaną powierzchnią

Stop aluminium i magnezu zapewnia sztywność konstrukcji przy niskiej wadze. Anodowanie tworzy twardą, odporną na korozję warstwę powierzchniową, która ułatwia czyszczenie i zapobiega wchłanianiu zapachów. Materiał spełnia wymagania kontaktu z żywnością w profesjonalnej gastronomii.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-03100
Producent	YATO
Moc silnika	550W
Wydajność maksymalna	300 kg/h
Liczba tarcz tnących	5 sztuk
Średnica tarcz	205 mm
Grubość cięcia - plastry	2 mm, 4 mm
Grubość cięcia - wiórki	3 mm, 4 mm, 7 mm
Otwór wsadowy główny	175 × 80 mm (owalny)
Otwór wsadowy pomocniczy	Ø 50 mm (okrągły)
Wysokość wylotu	18 cm
Materiał korpusu	Al-Mg anodowany
Wymiary (D×S×W)	56 × 58 × 24 cm
Wyposażenie bezpieczeństwa	Wyłącznik bryzgoszczelny, mikrowyłącznik klapy
Wyposażenie dodatkowe	Szczotka z skrobakiem, 4 nóżki antypoślizgowe

Zastosowanie w gastronomii profesjonalnej

-
- Przygotowanie surówek i sałatek w restauracjach i barach
 - Produkcja kiszonek i przetworów warzywnych w zakładach
 - Krojenie warzyw do zup, sosów i potraw gotowanych
 - Przygotowanie warzyw do smażenia i grillowania
 - Catering - masowe przygotowanie składników
 - Kuchnie żłobków, przedszkoli i stołówek
 - Przetwórstwo warzyw w gospodarstwach agroturystycznych
 - Przygotowanie warzyw do mrożenia i suszenia

Bezpieczeństwo użytkowania

Szatkowica YATO YG-03100 wyposażona została w wielopoziomowy system zabezpieczeń. Wyłącznik główny wykonano w technologii bryzgoszczelnej, co zapewnia odporność na zachłapanie wodą podczas pracy oraz mycia urządzenia. Mikrowyłącznik zamontowany w klapie blokuje możliwość uruchomienia silnika przy otwartym mechanizmie tnącym.

Tarcza osłaniająca mechanizm obrotowy chroni przed dostaniem się resztek warzywnych do wnętrza urządzenia, co ułatwia czyszczenie i zapobiega rozwojowi bakterii. Cztery nóżki antypoślizgowe stabilizują szatkownicę podczas pracy, eliminując wibracje przy pełnej wydajności 300 kg/h.

Konserwacja i czyszczenie

Anodowana powierzchnia korpusu Al-Mg wymaga jedynie przemycia ciepłą wodą z detergentem po każdym użyciu. Tarcze tnące należy myć pod bieżącą wodą, używając dołączonej szczotki ze skrobakiem do usunięcia resztek warzyw z otworów tnących. Bryzgoszczelna konstrukcja wyłącznika umożliwia bezpieczne mycie bez ryzyka uszkodzenia elektroniki. Przed ponownym montażem wszystkie elementy należy dokładnie osuszyć.

Produkty komplementarne

Do pracy z szatkownicą elektryczną przydatne są pojemniki gastronomiczne GN o wysokości minimum 20 cm, deski do krojenia ze stali nierdzewnej oraz zestawy noży profesjonalnych do wstępnego przygotowania większych warzyw. Warto rozważyć zakup dodatkowych tarcz tnących o innych grubościach cięcia w zależności od specyfiki prowadzonej działalności.