

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/tarcza-do-szatkownicy-kostka-10x10x10mm-yg-03149-yato-p-24117.html>

## TARCZA DO SZATKOWNICY KOSTKA 10X10X10MM YG-03149 YATO

Cena brutto	<b>370,11 zł</b>
Cena netto	<b>300,90 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-03149</b>
Kod producenta	<b>YG-03149</b>
Kod EAN	<b>5906083056949</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Tarcza do szatkownicy kostka 10x10x10 mm YG-03149 YATO

Wymienna tarcza aluminiowa do szatkownicy warzyw YATO YG-03100, umożliwiająca krojenie produktów w regularną kostkę o wymiarach 10x10x10 mm. Element przeznaczony do profesjonalnego przygotowywania warzyw w gastronomii i przetwórstwie spożywczym.

Typ cięcia Kostka 10x10x10 mm

Średnica tarczy 205 mm

Materiał Aluminium

Kompatybilność YATO YG-03100

### Charakterystyka tarczy do szatkownicy

#### Precyzyjne wymiary kostki 10x10x10 mm

Tarcza zapewnia jednolite krojenie warzyw w regularną kostkę o bokach 10 mm. Ten rozmiar znajduje zastosowanie w przygotowywaniu składników do zup, sałatek, dań warzywnych i przetworów, gdzie wymagana jest powtarzalność kształtu i wielkości.

## Konstrukcja aluminiowa

Aluminium jako materiał tarczy charakteryzuje się odpornością na korozję w kontakcie z sokami warzyw i kwasami organicznymi. Materiał ten jest lekki, co ułatwia wymianę tarcz, oraz odporny na odkształcenia podczas intensywnego użytkowania.

## Średnica 205 mm

Średnica tarczy 205 mm odpowiada standardowi szatkownicy YATO YG-03100. Rozmiar ten określa powierzchnię roboczą i maksymalną wielkość przetwarzanych warzyw, umożliwiając efektywne krojenie średnich i dużych produktów.

## System wymienny

Tarcza stanowi element wymienny szatkownicy, co pozwala na szybką zmianę typu cięcia bez konieczności wymiany całego urządzenia. Rozwiązanie to zwiększa uniwersalność sprzętu i obniża koszty eksploatacji.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-03149
Producent	YATO
Typ tarczy	Kostka
Wymiary cięcia	10x10x10 mm
Średnica tarczy	205 mm
Materiał wykonania	Aluminium
Kompatybilność	Szatkownica YATO YG-03100
Kod EAN	5906083056949

## Zastosowanie tarczy do krojenia w kostkę

- Przygotowywanie warzyw do zup i bulionów wymagających jednolitej kostki
- Krojenie składników do sałatek warzywnych i surówek
- Przygotowywanie warzyw do dań gotowanych i duszonych
- Produkcja przetworów warzywnych i konserw
- Krojenie ziemniaków do sałatek i potraw zapiekanych
- Przygotowywanie warzyw do mrożenia w gastronomii
- Cięcie warzyw korzeniowych do dań jednogarnkowych
- Produkcja półproduktów warzywnych w przetwórstwie spożywczym

## Sprawdzanie kompatybilności

Przed zakupem należy zweryfikować model posiadanej szatkownicy. Tarcza YG-03149 jest dedykowana wyłącznie do szatkownicy

---

YATO YG-03100. Średnica 205 mm i system mocowania są dopasowane do tego konkretnego modelu. Montaż tarczy w niezgodnym urządzeniu może prowadzić do uszkodzenia sprzętu lub zagrożenia bezpieczeństwa.

## Użytkowanie i konserwacja

---

Po każdym użyciu tarcza wymaga dokładnego oczyszczenia z pozostałości warzyw. Aluminium można myć ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem lub w zmywarce przemysłowej. Po umyciu należy dokładnie wysuszyć tarcę, aby zapobiec powstawaniu osadów mineralnych.

Ostrza tarczy należy regularnie kontrolować pod kątem stępienia. Tępe ostrza zwiększają opór podczas cięcia i mogą powodować nierówne krojenie. W przypadku zauważalnego pogorszenia jakości cięcia zaleca się wymianę tarczy na nową.

Podczas montażu i demontażu tarczy należy zachować ostrożność ze względu na ostre krawędzie tnące. Zaleca się stosowanie rękawic ochronnych podczas obsługi. Tarcza powinna być przechowywana w suchym miejscu, zabezpieczona przed uszkodzeniami mechanicznymi.

### Produkty powiązane

W ofercie YATO dostępne są inne tarcze wymienne do szatkownicy YG-03100, umożliwiające różne rodzaje cięcia: tarki, plasterki o różnych grubościach, inne rozmiary kostek oraz tarcze do wiórków. Dobór odpowiedniej tarczy zależy od rodzaju przetwarzanych produktów i wymagań technologicznych procesu przygotowywania potraw.