**Krajalnia elektryczna - urządzenie, które zwiększy komfort pracy w restauracji**

**W każdym mniejszym, czy większym lokalu gastronomicznym bardzo ważną rolę odgrywa profesjonalna krajalnia elektryczna, która umożliwia łatwe i szybkie krojenie wędlin, sera, a nawet warzyw. Sprawdź jaki rodzaj tego urządzenia sprawdzi się w Twojej restauracji!**

**Rodzaje krajalni elektrycznych**

W zależności od tego, jaki rodzaj dań serwowany jest w Twojej restauracji powinieneś zadbać o profesjonalne urządzenie do krojenia konkretnych produktów. Jeżeli prowadzisz bar sałatkowy bardzo dużą rolę będzie odgrywała specjalistyczna krajalnica do warzyw, która zwiększy komfort pracy oraz przyśpieszy pracę w kuchni. Jeżeli natomiast specjalnością Twojej restauracji są steki i potrawy mięsne warto zaopatrzyć się w profesjonalną *krajalnię elektryczną* do wędlin i sera. W zależności od przeznaczenia urządzeni ta różnią się od siebie grubością ostrza oraz mocą.

**Zalety krajalni elektrycznych**

Główną zaletą krajalni elektrycznych jest między innymi to, że znacznie ułatwiają oraz przyśpieszają one pracę w kuchni i jednocześnie czas wydawania posiłków. Większość z nich posiada w zestawie różne tarcze tnące, co pozwala nam dowolnie zmieniać wielkość i grubość krojonych plasterków i kawałków, co również ma duże znaczenie podczas serwowania różnego rodzaju dań. Co więcej, **krajalnia elektryczna** to urządzenie, które łatwo jest utrzymać w czystości, ponieważ jej ostrza oraz inne elementy są łatwe w zdemontowaniu i myciu.

Szeroki wybór tego typu urządzeń znajdziesz w sklepie internetowym Gastro Salon! Sprawdź: [krajalnia elektryczna](https://gastrosalon.pl/Krajalnice-c962) i wybierz urządzenie do potrzeb swojej restauracji!