

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/maszynka-do-hamburgerow-100mm-yg-03400-yato-p-8249.html>

## MASZYNNKA DO HAMBURGERÓW 100MM YG-03400 YATO

Cena brutto	<b>241,14 zł</b>
Cena netto	<b>196,05 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>YG-03400</b>
Kod producenta	<b>YG-03400</b>
Kod EAN	<b>5906083002694</b>
Producent	<b>YATO</b>
Średnica [mm]	<b>100</b>
Jednostka	<b>SZT</b>

### Opis produktu

#### Maszynka do hamburgerów 100mm YG-03400 YATO

Profesjonalna praska do formowania hamburgerów o średnicy 100 mm, przeznaczona do zastosowań gastronomicznych. Urządzenie umożliwia szybkie i powtarzalne formowanie kotletów z mięsa mielonego, ryb oraz warzyw, zapewniając jednolity kształt i gramaturę każdej porcji.

Średnica hamburgera 100 mm
Materiał Stal nierdzewna
Model YG-03400
Typ Manualna

### Charakterystyka maszynki do hamburgerów

#### Konstrukcja ze stali nierdzewnej

Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonano ze stali nierdzewnej. Materiał ten charakteryzuje się odpornością na korozję, łatwością czyszczenia oraz spełnianiem norm sanitarnych obowiązujących w gastronomii. Dolna obudowa z anodowanego aluminium zapewnia wytrzymałość konstrukcji przy zachowaniu niskiej wagi urządzenia.

### Powtarzalność formowania

Forma o średnicy 100 mm pozwala uzyskać jednakowy rozmiar i kształt każdego hamburgera. Stała gramatura porcji przekłada się na przewidywalny czas smażenia oraz standardowy wygląd produktu końcowego, co ma znaczenie w profesjonalnej kuchni.

### Zintegrowany pojemnik na krążki papierowe

Wbudowany pojemnik umożliwia umieszczanie krążków papierowych między formowanymi hamburgerami bezpośrednio podczas procesu pracy. Rozwiązanie to eliminuje sklejanie się kotletów, ogranicza bezpośredni kontakt z rękoma oraz przyspiesza proces produkcji.

### Stabilność podczas użytkowania

Cztery gumowe nóżki antypoślizgowe zapobiegają przemieszczaniu się urządzenia na blacie podczas dociskania masy. Stabilna podstawa zwiększa bezpieczeństwo pracy i komfort obsługi, szczególnie przy intensywnym użytkowaniu.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-03400
Producent	YATO
Średnica formowanego hamburgera	100 mm
Materiał części kontaktujących się z żywnością	Stal nierdzewna
Materiał obudowy dolnej	Anodowane aluminium
Typ napędu	Manualny
Pojemnik na krążki papierowe	Tak (zintegrowany)
Nóżki antypoślizgowe	4 sztuki (gumowe)

## Zastosowanie maszyny do hamburgerów

- Formowanie hamburgerów wołowych w barach i restauracjach typu fast food
- Przygotowanie kotletów drobiowych o jednolitym kształcie
- Produkcja burgerów rybnych z mielonego fileta
- Formowanie warzywnych zamienników mięsa (burgery wegańskie)
- Standaryzacja porcji w kuchniach cateringowych
- Przygotowanie kotletów do zamrożenia i późniejszego wykorzystania
- Formowanie masy na burgery z mieszanek mięsno-warzywnych

- 
- Zastosowanie w małych zakładach przetwórstwa mięsnego

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć wszystkie elementy mające kontakt z żywnością ciepłą wodą z detergentem, a następnie wypłukać i osuszyć. Umieścić maszynkę na stabilnym, płaskim blacie roboczym. Załadować krążki papierowe do zintegrowanego pojemnika.

### Proces formowania

Odmierzyć odpowiednią porcję masy (mięsa, ryby lub warzyw) i umieścić w formie. Docisnąć tłokiem do uzyskania równomiernej grubości. Krążek papierowy automatycznie oddziela sformowany hamburger, umożliwiając jego bezpieczne przeniesienie. Powtarzać proces do wyczerpania przygotowanej masy.

### Czyszczenie

Po zakończeniu pracy rozłożyć urządzenie na części i umyć w ciepłej wodzie z detergentem przeznaczonym do kontaktu z żywnością. Elementy ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce gastronomicznej. Dokładnie osuszyć wszystkie części przed ponownym montażem. Nie używać druciaków ani środków ściernych, które mogą uszkodzić powierzchnię stali.

### Produkty powiązane

Do kompletu warto rozważyć zakup krążków papierowych o średnicy 100 mm oraz szczotek do czyszczenia elementów ze stali nierdzewnej. W ofercie dostępne są również maszynki o innych średnicach (80 mm, 130 mm) oraz profesjonalne wagi kuchenne do odmierzania porcji masy.