

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/maszynka-do-hamburgerow-130mm-yg-03405-yato-p-8258.html>

MASZYNNKA DO HAMBURGERÓW 130MM YG-03405 YATO

Cena brutto	282,97 zł
Cena netto	230,06 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-03405
Kod producenta	YG-03405
Kod EAN	5906083002700
Producent	YATO
Średnica [mm]	130
Jednostka	SZT

Opis produktu

Maszynka do hamburgerów 130mm YATO YG-03405

Profesjonalna praska do formowania hamburgerów o średnicy 130 mm, przeznaczona do obiektów gastronomicznych. Urządzenie zapewnia powtarzalność kształtu i gramatur kotletów przy zachowaniu standardów higienicznych.

Średnica hamburgera 130 mm

Materiał stykowy Stal nierdzewna

Model YG-03405

Producent YATO

Charakterystyka maszyny do hamburgerów YATO

Konstrukcja ze stali nierdzewnej

Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonano ze stali nierdzewnej. Materiał ten charakteryzuje się odpornością na korozję, łatwością czyszczenia oraz brakiem reakcji z produktami spożywczymi, co zapewnia zgodność z normami HACCP w gastronomii.

Wbudowany pojemnik na krążki papierowe

Zintegrowany magazynek umożliwia automatyczne podawanie krążków separujących między kolejne hamburgery. Rozwiązanie to eliminuje bezpośredni kontakt rąk z produktem oraz zapobiega sklejanemu się kotletów podczas przechowywania i transportu.

Obudowa z anodowanego aluminium

Dolna część wykonana z anodowanego aluminium zapewnia sztywność konstrukcji przy zachowaniu niskiej wagi urządzenia. Proces anodowania zwiększa odporność na ścieranie i korozję, wydłużając żywotność sprzętu w intensywnym użytkowaniu.

System stabilizacji

Cztery gumowe nóżki antypoślizgowe zapobiegają przemieszczaniu się praski podczas dociskania masy. Stabilna podstawa redukuje ryzyko wypadków i ułatwia precyzyjne formowanie kotletów o jednolitym kształcie.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-03405
Producent	YATO
Średnica formowanego hamburgera	130 mm
Materiał części roboczych	Stal nierdzewna
Materiał obudowy dolnej	Anodowane aluminium
Stabilizacja	4 gumowe nóżki antypoślizgowe
Dodatkowe wyposażenie	Pojemnik na krążki papierowe
Typ urządzenia	Ręczny

Zastosowanie w gastronomii

- Restauracje typu fast food specjalizujące się w burgerach
- Food trucki i punkty gastronomiczne na eventach
- Bary szybkiej obsługi w centrach handlowych
- Kuchnie cateringowe przygotowujące duże partie kotletów
- Zakłady mięsne produkujące półprodukty mrożone
- Restauracje oferujące burgery roślinne i rybne
- Kantyny pracownicze i stołówki szkolne
- Punkty gastronomiczne na stacjach benzynowych

Użytkowanie i konserwacja maszynki

Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy stykające się z żywnością ciepłą wodą z detergentem. Pojemnik na krążki papierowe uzupełnia się przed rozpoczęciem pracy, co eliminuje przerwy w trakcie produkcji. Urządzenie ustawia się na stabilnej, poziomej powierzchni.

Proces formowania

Porcję masy mięsnej lub roślinnej umieszcza się w formie, następnie dociska dźwignią. Standardowa porcja dla hamburgera 130 mm to około 100-150 g surowego mięsa. Krążek papierowy automatycznie oddziela uformowany kotlet, który można bezpośrednio przenieść na tackę lub do opakowania.

Czyszczenie po użyciu

Po zakończeniu pracy elementy stalowe należy zdemontować i umyć ręcznie lub w zmywarce przemysłowej. Obudowę aluminiową czyści się wilgotną ściereczką. Regularne czyszczenie zapobiega osadzaniu się resztek tłuszczu i zapewnia zgodność z wymogami sanitarnymi.

Produkty powiązane

Do praski zaleca się krążki papierowe o średnicy 130 mm dostępne w rolkach po 500-1000 sztuk. W ofercie YATO znajdują się również maszynki o innych średnicach (100 mm, 150 mm) oraz profesjonalne noże do krojenia bułek burgerowych.

...