

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/maszynka-do-mielenia-miesza-120kg-h-yg-03211-yato-p-15678.html>

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA 120KG/H YG-03211 YATO

Cena brutto	1 401,16 zł
Cena netto	1 139,15 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-03211
Kod producenta	YG-03211
Kod EAN	5906083007583
Producent	YATO

Opis produktu

Maszynka do mielenia mięsa YATO YG-03211 - 120 kg/h, 850W

Profesjonalna maszynka do mielenia mięsa z korpusem ze stopu aluminium z magnezem i anodyzowanym wykończeniem. Silnik o mocy 850W zapewnia wydajność 120 kg mięsa na godzinę, funkcja rewersu ułatwia czyszczenie mechanizmu tnącego.

Wydajność 120 kg/h
Moc silnika 850W
Korpus Stop Al-Mg
Wymiary 53×37×22 cm

Charakterystyka techniczna maszynki do mięsa YATO

Wydajność 120 kg na godzinę

Silnik 850W umożliwia przetworzenie do 120 kg mięsa w ciągu godziny roboczej. Parametr istotny przy planowaniu produkcji w zakładach gastronomicznych, sklepach mięsnych i punktach cateringowych, gdzie wymagane jest szybkie przygotowanie dużych ilości produktu.

Korpus ze stopu aluminium z magnezem

Stop Al-Mg charakteryzuje się wysoką wytrzymałością mechaniczną przy stosunkowo niskiej wadze. Anodyzowane wykończenie tworzy warstwę ochronną, która zwiększa odporność na korozję i ułatwia usuwanie zabrudzeń organicznych po pracy z surowcem mięsnym.

Funkcja rewersu i demontaż gardzieli

Rwers polega na odwróceniu kierunku obrotu ślimaka, co ułatwia odkręcenie sitka i wyciągnięcie mechanizmu tnącego. Możliwość wyciągnięcia gardzieli umożliwia dokładne umycie wszystkich elementów mających kontakt z surowcem, co jest wymogiem sanitarnym w obiektach gastronomicznych.

Elementy tnące ze stali nierdzewnej

Ślimak, ostrze tnące i sitko wykonane są ze stali nierdzewnej, która nie reaguje z kwasami organicznymi zawartymi w mięsie i zachowuje ostrość dłużej niż stale węglowe. Taca załadownicza również ze stali nierdzewnej wytrzymuje obciążenia związane z załadunkiem dużych porcji surowca.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-03211
Marka	YATO
Wydajność	120 kg/h
Moc silnika	850W
Materiał korpusu	Stop aluminium z magnezem, anodyzowany
Materiał elementów tnących	Stal nierdzewna
Materiał tacy załadowniczej	Stal nierdzewna
Sitka w zestawie	2 szt. (średnica oczek 5 mm i 8 mm, średnica 8 cm)
Funkcja rewersu	Tak
Zabezpieczenie przeciążeniowe	Tak
Wyłącznik bezpieczeństwa	Tak
Liczba nóżek antypoślizgowych	6 gumowych
Wymiary (D×S×W)	53 × 37 × 22 cm
Dodatkowe akcesoria	Popychacz z polietylenu

Zastosowanie maszynki do mielenia mięsa

- Zakłady gastronomiczne – produkcja mielonek, farszu do pierogów, kotletów
- Sklepy mięsne – przygotowanie mięsa mielonego na życzenie klienta
- Restauracje – przygotowanie świeżego mięsa do burgerów, tataraków
- Catering – produkcja dużych ilości farszu do potraw gorących

-
- Gospodarstwa domowe – przetwarzanie większych partii mięsa do zamrożenia
 - Punkty kebab i fast food – mielenie mięsa do kebabów, gyrosów
 - Zakłady przetwórstwa mięsnego – etap wstępnego rozdrabniania surowca

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie mięsa do mielenia

Przed mieleniem należy usunąć z mięsa ścięgna, błony i fragmenty kości, które mogą uszkodzić ostrze lub zablokować ślimak. Mięso powinno być schłodzone do temperatury 2-4°C – w takich warunkach tłuszcz nie roztopia się podczas mielenia, co zapobiega zatkaniu sitka.

Czyszczenie po użyciu

Po zakończeniu pracy należy użyć funkcji rewersu, aby ułatwić odkręcenie sitka i wyciągnięcie mechanizmu tnącego. Wszystkie elementy mające kontakt z mięsem – ślimak, ostrze, sitko, gardziel, tacę – należy umyć gorącą wodą z detergentem, a następnie osuszyć. Regularne czyszczenie zapobiega rozwojowi bakterii i wydłuża żywotność ostrza.

Zabezpieczenia maszynki

Zabezpieczenie przeciążeniowe automatycznie wyłącza silnik w przypadku zablokowania układu tnącego, co chroni przed przegrzaniem i uszkodzeniem mechanizmu. Wyłącznik bezpieczeństwa umożliwia natychmiastowe odcięcie zasilania w sytuacjach awaryjnych. Gumowe nóżki stabilizują maszynkę podczas pracy, zmniejszając wibracje i ryzyko przesunięcia urządzenia.

Powiązane produkty

Do maszynki YATO YG-03211 można dokupić dodatkowe sitka o różnych średnicach oczek (3 mm, 6 mm, 10 mm) oraz nakładki do produkcji kiełbas. Warto rozważyć zakup zapasowego ostrza tnącego, które z czasem traci ostrość i wymaga wymiany.

...