

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/maszynka-do-mielenia-miesza-220-unger-yg-03232-yato-p-14637.html>

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA 220 UNGER YG-03232 YATO

Cena brutto	2 440,07 zł
Cena netto	1 983,80 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-03232
Kod producenta	YG-03232
Kod EAN	5906083008597
Producent	YATO

Opis produktu

Maszynka do mielenia mięsa 220 kg/h UNGER YG-03232 YATO

Profesjonalna maszynka do mięsa z systemem UNGER 220 przeznaczona do zastosowań gastronomicznych i przemysłowych. Wydajność 220 kg/h, silnik 1100W, korpus ze stopu AL-MG z anodowanym wykończeniem.

Wydajność 220 kg/h
Moc silnika 1100 W
System tnący UNGER 220
Materiał korpusu AL-MG anodowany

Charakterystyka techniczna maszyny do mielenia mięsa YATO

System UNGER 220 z pięcioma elementami tnącymi

Zaawansowany układ składający się z szarpaka, dwustronnego noża tnącego czteroramennego, trzech sitek o średnicach otworów 5 mm, 6 mm i 10 mm. Konfiguracja 10/6 mm lub 10/10 mm pozwala precyzyjnie kontrolować stopień rozdrobnienia surowca, co ma znaczenie przy produkcji kiełbas i wędlin.

Korpus ze stopu aluminium z magnezem (AL-MG)

Stop AL-MG charakteryzuje się zwiększoną odpornością na korozję i uszkodzenia mechaniczne w porównaniu z czystym aluminium. Anodowane wykończenie tworzy twardą, nieprzywierającą powierzchnię, która ułatwia usuwanie resztek tłuszczu i białka po pracy.

Demontowany układ tnący i gardziel

Możliwość pełnego wyciągnięcia gardzieli oraz mechanizmu tnącego umożliwia dokładne mycie wszystkich elementów stykających się z surowcem. Funkcja rewersu ułatwia odkręcanie sitka i demontaż po zakończeniu pracy, co skraca czas obsługi.

Zabezpieczenia przeciwprzeciążeniowe i awaryjne

Automatyczne wyłączenie przy zablokowaniu układu tnącego chroni silnik przed uszkodzeniem. Dodatkowy wyłącznik bezpieczeństwa pozwala natychmiast odciąć zasilanie w sytuacji awaryjnej. Sześć gumowych nóżek stabilizuje urządzenie podczas pracy.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-03232
Producent	YATO
Wydajność	220 kg/h
Moc silnika	1100 W
System tnący	UNGER 220 (5 elementów)
Materiał korpusu	Stop AL-MG (aluminium-magnez), anodowany
Materiał elementów tnących	Stal nierdzewna
Średnica sitek	80 mm
Wielkość oczek sitek	5 mm, 6 mm, 10 mm (2 szt.)
Funkcje dodatkowe	Rwers, zabezpieczenie przeciążeniowe, wyłącznik awaryjny
Wymiary (DxSxW)	52 x 39 x 22,5 cm
Wyposażenie	Taca ze stali nierdzewnej, popychacz polietylenowy, 3 sitka

Zastosowanie maszynki do mięsa YATO YG-03232

- Zakłady przetwórstwa mięsnego — produkcja kiełbas, wędlin, mielonek
- Sklepy mięsne — przygotowywanie mięsa mielonego na życzenie klienta
- Restauracje i catering — przetwarzanie większych ilości surowca do farszu, kotletów, zrazów
- Kuchnie przemysłowe — przygotowywanie posiłków zbiorowych
- Gospodarstwa agroturystyczne — produkcja wyrobów regionalnych
- Przetwórstwo domowe — sezonowe przetwarzanie mięsa po uboju

-
- Produkcja karmy dla zwierząt — mielenie świeżego mięsa dla hodowli

Dobór średnicy oczek sitka

Sitko 5 mm — drobne mielenie do pasztetów, past, farszów delikatnych. Sitko 6 mm — średnie mielenie do kiełbas, kotletów mielonych. Sitko 10 mm — grube mielenie do kiełbas grubych, zrazów, farszu z widocznymi kawałkami mięsa. System UNGER 220 pozwala łączyć dwa sitka jednocześnie dla uzyskania określonej struktury.

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy stykające się z żywnością ciepłą wodą z detergentem. Mięso przed mieleniem powinno być schłodzone do temperatury 2-4°C — ułatwia to cięcie i zapobiega rozmazywaniu tłuszczu. Surowiec należy pokroić na kawałki mieszczące się swobodnie w gardzieli.

Demontaż i czyszczenie

Po zakończeniu pracy należy użyć funkcji rewesu, aby ułatwić odkręcenie pierścienia zaciskowego. Gardziel, ślimak, noże i sitka można wyciągnąć i umyć osobno. Elementy ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce. Korpus z AL-MG należy wycierać wilgotną szmatką — nie wolno zanurzać w wodzie ze względu na silnik elektryczny.

Konserwacja noży i sitek

Ostrza noży tnących z czasem się tępią, co objawia się rozmazywaniem mięsa zamiast czystego cięcia. Noże i sitka można naostrzyć u specjalisty lub wymienić na nowe. Regularne smarowanie ślimaka olejem spożywczym przedłuża żywotność mechanizmu.

Produkty powiązane

Do maszyny YATO YG-03232 można dokupić dodatkowe sitka o innych średnicach oczek, nasadki do kiełbas, noże zamienne oraz specjalistyczne ślimaki do przetwarzania innych produktów. Zaleca się stosowanie akcesoriów oryginalnych lub kompatybilnych o średnicy 80 mm.

...