

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/maszynka-do-mielenia-miesa-2200w-kd4136-kraftdele-p-63647.html>

Maszynka do mielenia mięsa 2200W KD4136 KRAFT&DELE

Cena brutto	166,80 zł
Cena netto	135,61 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4136
Kod producenta	KD4136
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Maszynka do mielenia mięsa KD4136 – wielofunkcyjny zestaw z szatkownicą

KD4136 to elektryczna maszynka do mielenia mięsa z silnikiem o mocy nominalnej 2000 W, wyposażona w trzy wymienne dyski, dwa noże tnące, akcesoria masarskie oraz szatkownicę z trzema bębniami. Urządzenie obsługuje dwa tryby pracy i funkcję rewersu, co umożliwi sprawne mielenie różnych rodzajów surowców bez przerywania procesu.

Moc nominalna 2000 W

Wydajność mielenia do 3 kg/min

Dyski do mielenia 3 mm / 5 mm / 7 mm

Funkcja rewersu Tak

Charakterystyka urządzenia

Silnik 2000 W i dwa tryby pracy

Silnik o mocy nominalnej 2000 W zapewnia wydajność mielenia do 3 kg mięsa na minutę. Dwa tryby pracy pozwalają dopasować prędkość do rodzaju mielonego surowca – miękkiego drobiu lub twardszych kawałków wołowiny czy wieprzowiny z tkanką łączną.

Funkcja rewersu

Tryb wsteczny umożliwia cofnięcie zablokowanego kawałka mięsa lub ścięgna bez konieczności demontażu głowicy. Skraca to czas obsługi i zmniejsza ryzyko uszkodzenia mechanizmu przy trudniejszych surowcach.

Metalowa głowica i taca

Głowica wykonana z metalu zapewnia większą trwałość w porównaniu z konstrukcjami plastikowymi – lepiej odprowadza ciepło i wytrzymuje długotrwałą, intensywną pracę. Metalowa taca ułatwia podawanie mięsa i jest łatwa do mycia.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem i antypoślizgowe nóżki

Wbudowany termostat odcina zasilanie w przypadku nadmiernego wzrostu temperatury silnika, chroniąc urządzenie przed uszkodzeniem. Gumowe nóżki stabilizują maszynkę na blacie podczas pracy z twardszymi surowcami.

Dyski do mielenia mięsa

W zestawie znajdują się trzy metalowe dyski o średnicy 54 mm. Dobór odpowiedniego dysku wpływa na teksturę gotowego produktu – drobniejszy otwór daje bardziej jednolitą masę, większy zachowuje wyraźniejszą strukturę mięsa.

3 mm Farsze, pasztety, kremowe masy mięsne – drobne mielenie do gładkich preparatów

5 mm Burgery, pulpety, nadzienie do pierogów – standardowe mielenie zachowujące soczystość

7 mm Kielbasy, dania z podrobów – grube mielenie z wyraźną strukturą włókien

Noże tnące

Urządzenie wyposażono w dwa rodzaje noży, które można dobierać w zależności od rodzaju mięsa:

Pojedynczy nóż tnący

Sprawdza się przy mieleniu miękkiego mięsa drobiowego oraz surowców bez ścięgien i chrząstek. Standardowe rozwiązanie stosowane w większości maszynkach domowych.

Podwójny nóż tnący

Dwa ostrza pracujące jednocześnie zwiększają prędkość mielenia i zapewniają bardziej równomierne rozdrobnienie. Lepiej radzi sobie z twardszymi kawałkami mięsa, wołowiną z tkanką łączną oraz większymi porcjami surowca podawanego do głowicy.

Akcesoria masarskie

Nadziewarka do kiełbas

Lejek montowany w miejscu głowicy umożliwia napełnianie osłonek mięsnych farszem bezpośrednio przez maszynkę. Eliminuje konieczność używania oddzielnego urządzenia do produkcji kiełbas domowych.

Przekładka do kebbe

Przystawka formuje rurki z masy mięsnej, które następnie wypełnia się farszem. Kebbe to tradycyjne danie kuchni bliskowschodniej, przygotowywane z mielonej jagnięciny lub wołowiny z dodatkiem przypraw i nadzieniem warzywnym lub mięsnym.

Szatkownica z wymiennymi bębniami

Dołączona szatkownica wyposażona jest w cztery ostrza ze stali nierdzewnej oraz trzy wymienne bębny o wymiarach 62 x 67 mm. Ostrza różnią się profilem cięcia, co pozwala uzyskać różne formy krojonych warzyw:

- Ostrze do szatkowania w plasterki – surówki, sałatki, cienkie plastry warzyw korzeniowych
- Ostrze z dużymi otworkami – tarte warzywa o grubszej strukturze, np. buraczki
- Ostrze z małymi otworkami – drobno tarte warzywa, np. do placków ziemniaczanych
- Ostrze z tarką – startowanie twardych warzyw i owoców

Schówek na akcesoria

Urządzenie posiada wbudowany schówek umożliwiający przechowywanie dysków, noży i pozostałych akcesoriów bezpośrednio przy maszynce. Ogranicza to ryzyko zagubienia elementów i upraszcza organizację przestrzeni w szafkach kuchennych.

Zastosowania

- Mielenie wołowiny, wieprzowiny i drobiu na burgery i pulpety
- Przygotowanie farszów do pierogów, gołąbków i naleśników
- Produkcja domowych kiełbas i wędlin przy użyciu nadziewarki
- Przygotowanie pasztetów i kremowych mas mięsnych (dysk 3 mm)
- Formowanie kebbe i innych dań kuchni bliskowschodniej
- Szatkowanie warzyw do surówek, sałatek i zup
- Tarcie buraków, marchewki i ziemniaków na placki
- Mielenie podrobów – wątróbki, serc, nerek

Specyfikacja techniczna

Model	KD4136
Moc nominalna	2000 W
Wydajność mielenia	do 3 kg/min
Liczba trybów pracy	2
Funkcja re	