

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	164,02 zł
Cena netto	133,35 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4136
Kod producenta	KD4136
Kod EAN	5903957016818
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 metalową głowicę, trzy dyski mielące, dwa noże tnące, akcesoria masarskie oraz szatkownicę z czterema ostrzami. Zestaw pozwala na mielenie mięsa, przygotowanie kielbas domowych, formowanie kebbe oraz szatkowanie warzyw — wszystko za pomocą jednego urządzenia.

Moc nominalna 2000 W

Wydajność mielenia 3 kg/min

Dyski mielące 3 mm / 5 mm / 7 mm

Funkcja rewersu Tak

Charakterystyka urządzenia

Silnik 2000 W i wydajność 3 kg/min

Wysoka moc przekłada się na ciągłą pracę bez przestojów. Wydajność 3 kg mięsa na minutę pozwala sprawnie przetworzyć większe

ilości surowca — przydatne przy przygotowaniu zapasów kielbas lub farszy na większą liczbę porcji.

Metalowa głowica i taca

Głowica wykonana z metalu zapewnia stabilność konstrukcji podczas pracy z twardszymi surowcami. Metalowa taca podajnika ułatwia załadunek mięsa i jest łatwiejsza do utrzymania w czystości niż elementy plastikowe.

Dwa tryby pracy i funkcja rewesu

Dwa poziomy mocy umożliwiają dostosowanie prędkości do rodzaju mielonego surowca. Tryb wsteczny (rewers) pozwala odblokować zacięty kawałek mięsa lub żyłę bez rozkładania urządzenia — skraca czas obsługi i zmniejsza ryzyko uszkodzenia mechanizmu.

Szatkwonica z 4 ostrzami i 3 bębniami

Dołączona szatkownica z bębniami o średnicy 67 mm i czterema wymiennymi ostrzami ze stali nierdzewnej rozszerza funkcje urządzenia o krojenie w plasterki, tarcie oraz siekanie warzyw. Bębny są niezależne i wymienne.

Akcesoria do mielenia — dyski i noże

W zestawie znajdują się trzy metalowe dyski mielące o średnicy 54 mm, różniące się wielkością oczek. Dobór właściwego dysku wpływa na teksturę gotowego produktu:

- Dysk 3 mm — drobne mielenie, stosowany do farszy, pasztetów i kremowych mas mięsnych
- Dysk 5 mm — mielenie średnie, odpowiedni do masy na burgery, pulpety i nadzienia do pierogów
- Dysk 7 mm — mielenie grube, dedykowany do kielbas i dań z podrobów

Urządzenie jest wyposażone w dwa noże tnące. Pojedynczy nóż sprawdza się przy miękkim mięsie bez ścięgien. Podwójny nóż zapewnia bardziej równomierne mielenie i lepiej radzi sobie z twardszymi surowcami oraz większymi kawałkami — skraca czas mielenia i redukuje ryzyko zapychania się dysku.

Akcesoria masarskie

Nadziewarka do kielbas

Lejek montuje się w miejscu dysku mielącego. Mięso przygotowane w maszynie jest bezpośrednio tłoczone do osłonki kiełbasianej. Umożliwia domową produkcję kiełbas surowych, pieczonych i wędzonych.

Przekładka do kebbe

Formuje rurki z masy mięsnej, które następnie wypełnia się farszem. Kebbe to tradycyjne danie kuchni bliskowschodniej — przekładka pozwala odwzorować jego charakterystyczny kształt bez dodatkowych narzędzi.

Szatkwonica — ostrza i zastosowanie

Szatkwonica wyposażona jest w cztery ostrza ze stali nierdzewnej oraz trzy bębny tnące o wymiarach 62 × 67 mm. Każde ostrze daje inny efekt cięcia:

- Ostrze do szatkowania w plasterki — cienkie plastry warzyw i owoców
- Ostrze z dużymi otworkami — grube tarcie, np. do surówek z marchwi lub buraków
- Ostrze z małymi otworkami — drobne tarcie, np. do placków ziemniaczanych
- Ostrze z tarką — tekstura zbliżona do ręcznego tarcia, przydatne do twardych warzyw

Zastosowania

- Mielenie wołowiny, wieprzowiny i drobiu na farsze i masy mięsne
- Przygotowanie masy na burgery, pulpety i kotlety mielone
- Produkcja domowych kiełbas z użyciem nadziewarki
- Formowanie kebbe i innych dań z masy mięsnej
- Mielenie pasztetów i kremowych farszy z drobnego mielenia
- Szatkowanie warzyw do surówek, bigosu i kapusty kiszonej
- Tarcie warzyw do placków ziemniaczanych i zapiekanek
- Mielenie podrobów i twardszych elementów mięsnych

Specyfikacja techniczna

Model	KD4136
Moc nominalna	2000 W
Wydajność mielenia	3 kg/min
Liczba trybów pracy	2
Funkcja rewesu	Tak
Średnica dysków mielących	54 mm (3 mm / 5 mm / 7 mm)
Wymiary bębnow szatkownicy	62 × 67 mm
Zasilanie	220-240 V, 50/60 Hz
Certyfikat	CE
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	Tak
Antypoślizgowe nóżki	Tak

Schówek na akcesoria	Tak
----------------------	-----

Zawartość zestawu

- Maszynka do mielenia mięsa KD4136
- Metalowa głowica z metalową tacą podajnika
- 3 metalowe dyski mielące (3 mm, 5 mm, 7 mm)
- 2 noże tnące (pojedynczy i podwójny)
- Nadziewarka do kiełbas
- Przekładka do kebbe
- Szatkownica z popychaczem
- 3 bębny do szatkownicy z 4 ostrzami

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Urządzenie wyposażono w automatyczne zabezpieczenie termiczne. W przypadku przeciążenia silnika lub zbyt długiej ciągłej pracy maszynka wyłącza się samoczynnie, chroniąc mechanizm przed uszkodzeniem. Przed ponownym uruchomieniem należy odczekać kilka minut, aż urządzenie ostygnie.