

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/maszynka-do-mielenia-miesza-220kg-h-yg-03231-yato-p-15679.html>

## MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA 220KG/H YG-03231 YATO

Cena brutto	<b>1 401,16 zł</b>
Cena netto	<b>1 139,15 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>YG-03231</b>
Kod producenta	<b>YG-03231</b>
Kod EAN	<b>5906083007590</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Maszynka do mielenia mięsa YATO YG-03231 - 220 kg/h, 1100W

Profesjonalna maszynka do mięsa z korpusem ze stopu aluminium z magnezem i anodyzowanym wykończeniem. Przeznaczona do intensywnej pracy w gastronomii, zakładach mięsnych oraz cateringu.

Wydajność 220 kg/h
Moc silnika 1100 W
Srednica sitka 80 mm
Funkcja rewersu Tak

### Charakterystyka maszynki do mielenia mięsa YATO

#### Wydajność 220 kg/h przy mocy 1100W

Silnik o mocy 1100 watów zapewnia ciągłą pracę z wydajnością 220 kilogramów mięsa na godzinę. Parametr ten określa możliwość przetworzenia dużych partii surowca w krótkim czasie, co ma znaczenie w profesjonalnym zastosowaniu – restauracjach, zakładach mięsnych czy cateringu.

#### Korpus ze stopu aluminium z magnezem

Stop aluminium z magnezem charakteryzuje się zwiększoną wytrzymałością mechaniczną i odpornością na korozję w porównaniu do czystego aluminium. Anodyzowane wykończenie tworzy twardą warstwę ochronną, która ułatwia czyszczenie i zapobiega wchłanianiu zapachów oraz tłuszczu.

### Demontaż gardzieli i układu tnącego

Możliwość wyciągnięcia gardzieli oraz całego systemu tnącego (ślimak, ostrze, sitko) umożliwia dokładne umycie wszystkich elementów mających kontakt z mięsem. Funkcja rewersu ułatwia odkręcenie sitka poprzez odwrócenie kierunku obrotów ślimaka, co jest szczególnie przydatne przy usuwaniu zablokowanych fragmentów.

### Elementy tnące ze stali nierdzewnej

Ślimak, ostrze tnące i sitka wykonane ze stali nierdzewnej odpornej na korozję zachowują ostrość i nie reagują z kwasami zawartymi w mięsie. Taca załadownicza również ze stali nierdzewnej wytrzymuje obciążenia związane z dużym wsadem surowca i nie wymaga specjalnych środków do konserwacji.

## Specyfikacja techniczna maszynki YATO YG-03231

Model	YG-03231
Marka	YATO
Wydajność	220 kg/h
Moc silnika	1100 W
Materiał korpusu	Stop aluminium z magnezem (anodyzowany)
Materiał elementów tnących	Stal nierdzewna
Średnica sitka	80 mm
Średnica oczek w sitkach	5 mm i 8 mm (2 sitka w zestawie)
Funkcja rewersu	Tak
Zabezpieczenie przeciążeniowe	Tak
Wyłącznik bezpieczeństwa	Tak
Liczba nóżek antypoślizgowych	6 (gumowe)
Wymiary (DxSxW)	50 x 40 x 22 cm
Zestaw zawiera	2 sitka (5 mm, 8 mm), popychacz polietylenowy

## Zastosowanie maszynki do mielenia mięsa 220 kg/h

- Zakłady gastronomiczne – przygotowanie mięsa mielonego na hamburgery, kotlety, klopsy
- Sklepy mięsne – świeże mielenie mięsa na zamówienie klienta
- Restauracje – produkcja własnych wyrobów z mięsa mielonego
- Catering – przetwarzanie dużych partii mięsa do potraw zbiorowych

- 
- Przetwórstwo domowe – sezonowe przetwarzanie mięsa, produkcja kielbas
  - Produkcja farszów – do pierogów, krokietów, naleśników
  - Przygotowanie karmy dla zwierząt – świeże mięso dla psów i kotów

### **Funkcja rewesu w maszynce do mięsa**

Rewers polega na odwróceniu kierunku obrotów ślimaka. Służy do usunięcia zablokowanych fragmentów mięsa, ścięgien lub błon, które mogą zatrzymać pracę urządzenia. Po aktywacji rewesu ślimak cofa materiał w kierunku gardzieli, co umożliwia jego usunięcie bez konieczności demontażu układu tnącego.

## **Użytkowanie i konserwacja maszynki YATO**

---

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy mające kontakt z żywnością – ślimak, ostrze, sitka, tacę i gardziel. Mięso przed mieleniem powinno być pozbawione kości, chrząstek i dużych fragmentów tłuszczu, które mogą zablokować układ tnący.

Podczas pracy maszynka powinna stać na stabilnej, płaskiej powierzchni. Sześć gumowych nóżek zapobiega przesuwaniu się urządzenia, ale przy intensywnej pracy warto dodatkowo przytrzymać korpus. Mięso należy podawać równomiernie, bez nadmiernego dociskania – ślimak sam wciąga surowiec.

Po zakończeniu pracy należy wyłączyć maszynkę i odłączyć od zasilania. Następnie zdemontować układ tnący: odkręcić pierścień mocujący, wyjąć sitko, ostrze i ślimak. Wszystkie elementy umyć w ciepłej wodzie z detergentem, osuszyć i przechowywać w suchym miejscu. Korpus czyścić wilgotną szmatką – nie wolno zanurzać go w wodzie ze względu na silnik elektryczny.

### **Zabezpieczenie przeciążeniowe**

Maszynka wyposażona jest w zabezpieczenie termiczne, które automatycznie wyłącza silnik w przypadku zbyt długiej pracy bez przerwy lub zablokowania układu tnącego. Po wyzwoleniu zabezpieczenia należy odczekać kilka minut, aż silnik ostygnie, usunąć przyczynę blokady i ponownie uruchomić urządzenie.

## **Dobór sitka do rodzaju mięsa**

---

W zestawie znajdują się dwa sitka o średnicy 80 mm z otworami 5 mm i 8 mm. Sitko 5 mm produkuje drobno mielone mięso odpowiednie do pasztetów, past, farszu do pierogów oraz karmy dla małych zwierząt. Sitko 8 mm daje grubsze mielenie stosowane do hamburgerów, kotletów mielonych, kielbas i kłopotów.

Wybór sitka zależy od tekstury, jaką chce się uzyskać. Do mięsa z większą zawartością tłuszczu zaleca się sitko 8 mm, które łatwiej przepuszcza tłuszcz i zmniejsza ryzyko zatkania. Do chudego mięsa można użyć sitka 5 mm bez obaw o blokadę.

### **Produkty powiązane**

Do maszynki YATO YG-03231 pasują dodatkowe sitka o średnicy 80 mm z otworami 3 mm, 6 mm, 10 mm oraz 12 mm. Dostępne są również nasadki do produkcji kielbas w różnych średnicach oraz adapter do kebbe (wydrążone rurki mięsne).

---

\*\*\*