

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/maszynka-do-mielenia-miesa-4kgmin-2500w-kd4148-kraftdele-p-64326.html>



MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA 4KG/MIN 2500W KD4148 KRAFT&DELE

Cena brutto	500,25 zł
Cena netto	406,71 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4148
Kod producenta	KD4148
Kod EAN	5903957018560
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Maszynka do mielenia mięsa KD4148 – 2500 W, wydajność 4 kg/min

KD4148 to wielofunkcyjne urządzenie kuchenne z silnikiem o mocy 2500 W i mechanizmem planetarnym, przeznaczone do domowego i półprofesjonalnego mielenia mięsa. Dzięki wymiennym nasadkom pełni również rolę wyciskarki do soków, krajalnica do warzyw, urządzenia do formowania kiełbas oraz prasy do hamburgerów.

Moc 2500 W

Wydajność do 4 kg/min

Mechanizm Planetarny

Sterowanie Dotykowy wyświetlacz

Charakterystyka urządzenia

Mechanizm planetarny

W odróżnieniu od klasycznego napędu osiowego, mechanizm planetarny rozprawdza siłę równomiernie na cały mechanizm tnący. Przekłada się to na stałą prędkość mielenia niezależnie od twardości i struktury mięsa, a także na mniejsze ryzyko przegrzania przy

dłuższej pracy ciągłej.

Moc 2500 W i wydajność 4 kg/min

Silnik o mocy 2500 W umożliwia przetworzenie do 4 kg mięsa na minutę. Parametr ten jest istotny przy mieleniu większych partii — np. przygotowywaniu zapasów mięsa mielonego lub farszu — gdzie urządzenia o niższej mocy zwalniają lub wymagają przerw chłodzących.

Dotykowy wyświetlacz z regulacją prędkości

Panel dotykowy pozwala na płynną regulację prędkości pracy, co ma praktyczne znaczenie przy przetwarzaniu różnych rodzajów mięsa. Chude mięso wołowe wymaga innych ustawień niż tłusta wieprzowina czy drób z ścięgnami — regulacja prędkości pozwala dopasować pracę urządzenia do konkretnego materiału.

Trzy płytki tnące i wielofunkcyjne nasadki

Zestaw zawiera płytki o oczkach 3, 5 i 8 mm, które determinują grubość mielenia: 3 mm daje gładką konsystencję odpowiednią do pasztetów i farszów, 5 mm to standard do kotletów i kiełbas, 8 mm zachowuje wyraźną strukturę mięsa. Wymienne nasadki rozszerzają funkcje urządzenia o krojenie warzyw, wyciskanie soków i formowanie kiełbas.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4148
Moc	2500 W
Zasilanie	220-240 V
Mechanizm	Planetarny
Wydajność	Do 4 kg/min
Sterowanie	Dotykowy wyświetlacz z regulacją prędkości
Płytki tnące	3 mm / 5 mm / 8 mm (stal nierdzewna)
Instrukcja obsługi	Język polski

Zastosowania

- Mielenie mięsa wołowego, wieprzowego i drobiowego w różnych grubościach
- Przygotowywanie kiełbas i kebbe/kibbeh przy użyciu dedykowanej nasadki
- Formowanie hamburgerów za pomocą dołączonej prasy

-
- Krojenie warzyw w różnych kształtach (3 wymienne bębny krajalnicze)
 - Wyciskanie soków z owoców i warzyw przy użyciu nasadki sokowirówki
 - Formowanie ciastek z użyciem nasadki do ciastek
 - Przygotowywanie farszów, pasztetów i mas mięsnych w większych ilościach

Zawartość zestawu

W skład zestawu wchodzi:

Maszynka do mięsa KD4148, nóż ze stali nierdzewnej, 3 płytki tnące (3, 5 i 8 mm), duża aluminiowa tacka na mięso, nasadka do kiełbas i kebbe/kibbeh, popychacz do żywności, nasadka do ciastek, krajalnica do warzyw z 3 bębniami, nasadka do sokowirówki, wyciskarka do soków, prasa do hamburgerów, widelec do mięsa, akcesoria do czyszczenia, instrukcja obsługi w języku polskim.

Użytkowanie i konserwacja

Aluminiowa tacka na mięso i ergonomiczny popychacz ułatwiają podawanie surowca bez ryzyka kontaktu dłoni z mechanizmem tnącym. Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy mające kontakt z żywnością — płytki tnące, nóż i tacę — w ciepłej wodzie z detergentem. Nóż i płytki ze stali nierdzewnej można czyścić przy użyciu dołączonych akcesoriów czyszczących. Zaleca się unikanie mielenia mięsa z dużą ilością ścięgien bez uprzedniego wstępnego krojenia na mniejsze kawałki, co wydłuża żywotność noża i płytek.

Kompatybilność z instalacją elektryczną

Urządzenie zasilane jest napięciem 220-240 V, co odpowiada standardowi sieci elektrycznej obowiązującemu w Polsce i krajach Unii Europejskiej. Przed podłączeniem należy upewnić się, że gniazdko jest uziemione i przystosowane do obciążenia 2500 W (zalecany bezpiecznik obwodowy min. 16 A).