

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/maszynka-do-rozbijania-miesza-kd4193-p-67487.html>

Maszynka do rozbijania mięsa KD4193

Cena brutto	78,54 zł
Cena netto	63,85 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4193
Kod producenta	KD4193
Kod EAN	5903957019741
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Maszynka do rozbijania mięsa KRAFT&DELE KD4193

Ręczna kotleciarka z korpusem z odlewu żeliwa galwanizowanego, wyposażona w dwie kolczaste rolki rozbijające. Urządzenie mechanicznie przerywa włókna mięśniowe, skracając czas marynowania i obróbki termicznej. Przeznaczona zarówno do kuchni domowej, jak i do zastosowań gastronomicznych.

Materiał korpusu Żeliwo galwanizowane

Wlot na mięso 10 × 2 cm

Średnica rolek 3 cm

Maks. grubość blatu 4 cm

Charakterystyka urządzenia

Korpus z odlewu żeliwnego

Stop żeliwa galwanizowanego zapewnia odporność na odkształcenia mechaniczne i korozję. Masa urządzenia stabilizuje je podczas pracy, ograniczając drgania przy przepychaniu mięsa przez rolki.

Dwie rolki z kolcami

Kolce o długości rolek 12,5 cm przecinają włókna mięśniowe na całej szerokości wlotu (10 cm). Rozbite mięso szybciej wchłania marynatę i równomierniej się smaży, co ma znaczenie szczególnie przy grubszych kawałkach.

Mocowanie zaciskowe do blatu

Uchwyt zaciskowy pasuje do blatów o grubości do 4 cm. Przed zakupem warto zmierzyć grubość blatu roboczego — jest to kluczowy parametr kompatybilności urządzenia z danym stanowiskiem pracy.

Ośłona mechanizmu i drewniana rączka

Plastikowa osłona prowadzi mięso do wlotu i chroni palce przed kontaktem z rolkami. Drewniana rączka nie nagrzewa się podczas pracy i zapewnia pewny chwyt, co ma znaczenie przy dłuższym użytkowaniu.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4193
Typ urządzenia	Maszynka do rozbijania mięsa (kotleciarka)
Materiał korpusu	Stop żeliwa galwanizowanego
Rączka	Drewno
Wymiary urządzenia	24 × 22 × 7 cm
Średnica wałków	3 cm
Długość wałków	12,5 cm
Wlot na mięso	10 × 2 cm
Maks. grubość blatu	4 cm
Ośłona mechanizmu	Tworzywo sztuczne (w zestawie)
Gwarancja	12 miesięcy

Zastosowanie

- Przygotowanie kotletów schabowych i mielonych
- Rozbijanie steków przed smażeniem lub grillowaniem
- Zmiękczenie twardszych kawałków wołowiny i wieprzowiny
- Przygotowanie mięsa do szybkiego marynowania
- Obróbka drobiu przed panierowaniem
- Wyrównywanie grubości plastrów mięsa przed smażeniem

-
- Praca w małej gastronomii: bary, jadalnie, food trucki

Użytkowanie i konserwacja

Montaż i kompatybilność

Przed pierwszym użyciem należy sprawdzić, czy grubość blatu roboczego nie przekracza 4 cm — jest to maksymalny zakres zacisku mocowania. Urządzenie mocuje się do krawędzi blatu, a osłona powinna być założona przed każdym użyciem.

Czyszczenie

Żeliwne elementy należy myć ręcznie ciepłą wodą z detergentem, a następnie dokładnie osuszyć — żeliwo galwanizowane jest odporne na korozję, jednak długotrwałe moczenie może wpłynąć na trwałość powierzchni. Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarce. Plastikową osłonę można myć standardowo.

Przechowywanie

Kompaktowe wymiary (24 × 22 × 7 cm) pozwalają na przechowywanie urządzenia w szufladzie lub szafce kuchennej. Zaleca się przechowywanie w suchym miejscu.