

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/maszynka-reczna-do-mielenia-miesa-rozm32-kd4194-p-67489.html>

Maszynka ręczna do mielenia mięsa rozm.32 KD4194

Cena brutto	149,86 zł
Cena netto	121,84 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4194
Kod producenta	KD4194
Kod EAN	5903957019758
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Maszynka ręczna do mielenia mięsa rozm. 32 – KRAFT&DELE KD4194

Ręczna maszynka do mielenia mięsa w rozmiarze #32, wykonana z ocynkowanego odlewu żeliwnego. Przeznaczona do przetwarzania większych ilości mięsa oraz produkcji wyrobów wędliniarskich — zarówno w warunkach domowych, jak i w gastronomii. Konstrukcja umożliwia opcjonalne podłączenie napędu paskiem klinowym, co pozwala na pracę półautomatyczną.

Rozmiar #32

Materiał korpusu Odlew żeliwny ocynkowany

Napęd Ręczny / pasek klinowy

Sitka w zestawie 4 mm, 7 mm, 9 mm

Charakterystyka produktu

Rozmiar #32 — zwiększona przepustowość

Rozmiar maszyny określa średnicę otworu głowicy i bezpośrednio wpływa na wydajność pracy. Rozmiar #32 należy do grupy

urządzeń o dużej przepustowości — przetwarza znacznie większe ilości surowca na godzinę niż popularne rozmiary #5 czy #8. Sprawdza się przy mieleniu mięs twardszych oraz przy produkcji kiełbas w większych partiach.

Korpus z odlewu żeliwnego z ocynkiem

Żeliwo galwanizowane (ocynkowane) łączy masywność i odporność mechaniczną odlewu z ochroną przed korozją, którą zapewnia powłoka cynkowa. Korpus nie odkształca się pod obciążeniem, a ciężka konstrukcja stabilizuje urządzenie podczas pracy. Masywność ogranicza drgania i wibracje przy intensywnym mieleniu.

Łożyskowany ślimak

Ślimak z łożyskowaniem pracuje płynniej niż w maszynkach bez łożysk — zmniejsza opory tarcia, ogranicza ryzyko blokowania przy mieleniu twardszych kawałków mięsa oraz wydłuża żywotność mechanizmu. Ostrze wykonane ze stali hartowanej zachowuje ostrość przez długi okres użytkowania.

Możliwość napędu paskiem klinowym

Konstrukcja maszynki przewiduje podłączenie zewnętrznego napędu poprzez pasek klinowy. Umożliwia to przekształcenie urządzenia w maszynkę półautomatyczną — przydatne przy przetwarzaniu dużych ilości mięsa, gdy praca ręczna byłaby zbyt obciążająca lub czasochłonna.

Montaż do blatu i drewniana rączka

Maszynka jest przystosowana do stałego mocowania do blatu roboczego za pomocą śruby dociskowej. Eliminuje to ryzyko przesuwania się urządzenia podczas pracy z dużym oporem. Drewniana rączka zapewnia pewny chwyt i nie nagrzewa się podczas dłuższego użytkowania.

Kompletny zestaw akcesoriów

W zestawie znajdują się trzy sitka (4 mm, 7 mm, 9 mm) pozwalające uzyskać różne stopnie rozdrobnienia mięsa oraz trzy lejki do nadziewania kiełbas (17 mm, 20 mm, 22 mm) wraz z adapterem. Zestaw pozwala na natychmiastową pracę bez konieczności dokupowania akcesoriów.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4194
Typ	Maszynka ręczna do mielenia mięsa
Rozmiar	#32
Materiał korpusu	Stop żeliwa galwanizowanego (ocynkowanego)
Mechanizm	Łożyskowy ślimak
Napęd	Ręczny / możliwość napędu paskiem klinowym
Materiał ostrza	Stal hartowana
Rączka	Drewniana
Średnice sitek	4 mm, 7 mm, 9 mm
Średnice lejków	17 mm, 20 mm, 22 mm

Zastosowanie

- Mielenie mięsa wieprzowego, wołowego i drobiowego
- Produkcja kiełbas i wyrobów wędliniarskich — nadziewanie jelit za pomocą lejków
- Mielenie mięs twardszych, takich jak dziczyzna
- Przetwórstwo mięsne w małych zakładach gastronomicznych i masarniach
- Przygotowywanie farszów do pierogów, gołąbków i pasztetów
- Mielenie ryb do past i farszów
- Produkcja mięsa mielonego w większych ilościach na potrzeby rodzinne lub sezonowe

Rozmiary maszynki — jak je rozumieć

Numer rozmiaru maszynki (np. #5, #8, #22, #32) to znormalizowane oznaczenie określające średnicę głowicy i pasujących do niej akcesoriów. Rozmiar #32 jest jednym z większych standardów dostępnych w maszynkach ręcznych — akcesoria (sitka, lejki, noże) do tego rozmiaru są wymienne między różnymi producentami stosującymi ten sam standard, co ułatwia późniejsze dokupowanie części zamiennych.

Zawartość zestawu

- Maszynka ręczna do mielenia mięsa KD4194
- Sitka do mielenia: 4 mm, 7 mm, 9 mm (3 sztuki)
- Lejki do kiełbas: 17 mm, 20 mm, 22 mm (3 sztuki)
- Adapter do lejków
- Instrukcja obsługi w języku polskim

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy rozmontować maszynkę i umyć wszystkie elementy mające kontakt z żywnością w ciepłej wodzie z detergentem. Po każdym użyciu wskazane jest natychmiastowe mycie — pozostałości mięsa schnące na elementach

utrudniają czyszczenie i mogą powodować korozję na częściach metalowych. Korpus ocynkowany wymaga osuszenia po myciu. Ruchome elementy mechanizmu — ślimak i łożyska — warto okresowo smarować olejem spożywczym, co zmniejsza opory pracy i wydłuża trwałość urządzenia. Maszynka nie jest przeznaczona do mycia w zmywarce.