

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      | <b>149,86 zł</b>        |
| Cena netto       | <b>121,84 zł</b>        |
| Dostępność       | <b>Dostępny od ręki</b> |
| Czas wysyłki     | <b>natychmiast</b>      |
| Numer katalogowy | <b>KD4194</b>           |
| Kod producenta   | <b>KD4194</b>           |
| Kod EAN          | <b>5903957019758</b>    |
| Producent        | <b>KRAFT&amp;DELE</b>   |

### 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 maszyny — jak je rozumieć

Numer rozmiaru maszyny (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.