

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/nadziewarka-do-kielbas-3kg-kd4130-kraftdele-p-63851.html>



NADZIEWARKA DO KIEŁBAS 3KG KD4130 KRAFT&DELE

Cena brutto	158,12 zł
Cena netto	128,55 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4130
Kod producenta	KD4130
Kod EAN	5903957016757
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Nadziewarka do kielbas 3 kg – Kraft&Dele KD4130

Ręczna nadziewarka pionowa przeznaczona do domowej produkcji kielbas i wędlin. Korpus wykonany ze stali nierdzewnej i stopu aluminium, wyposażona w silikonowy tłok oraz cztery wymienne lejki do różnych kalibrów jelit.

Pojemność cylindra 3 kg

Materiał Stal nierdzewna

Lejki w zestawie 15 / 19 / 22 / 25 mm

Mocowanie Do blatu (2 uchwyty)

Charakterystyka urządzenia

Stal nierdzewna i stop aluminium

Cylinder oraz elementy konstrukcyjne wykonane ze stali nierdzewnej nie wchodzi w reakcje z solą i przyprawami używanymi przy produkcji wędlin. Materiał nie wymaga specjalnych środków konserwujących i zachowuje właściwości przez długi okres użytkowania.

Silikonowy tłok

Tłok z silikonu spożywczego przylega szczelnie do ścianek cylindra, co eliminuje cofanie się masy mięsnej podczas tłoczenia. Silikon jest elastyczny, odporny na odkształcenia i łatwy do mycia — można go oddzielić od tłoczyska i umyć oddzielnie.

Mocowanie do blatu

Dwa uchwyty zaciskowe unieruchamiają urządzenie na blacie roboczym podczas pracy. Stabilna podstawa zapobiega przesuwaniu się nadziewarki przy oporze masy mięsnej, co ma znaczenie szczególnie przy nadziewaniu twardszych jelit naturalnych.

Uchylny i zdejmowany korpus

Cylinder odchyła się i demontuje bez użycia narzędzi, co skraca czas uzupełniania masy mięsnej między partiami oraz ułatwia dokładne umycie wnętrza po zakończeniu pracy.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4130
Materiał cylindra	Stal nierdzewna
Pojemność	3 kg
Tłok	Silikonowy
Mocowanie	Do blatu - 2 uchwyty zaciskowe
Lejki w zestawie	15 mm, 19 mm, 22 mm, 25 mm
Korpus	Uchylny i zdejmowany
Napęd	Ręczny (korba)
Gwarancja	12 miesięcy

Zastosowanie

Dobór lejka zależy od rodzaju jelita i planowanego wyrobu. Lejek 15 mm stosuje się do cienkich jelit baranich (kabanosy, kiełbaski śniadaniowe), 19 mm — do jelit wieprzowych cienkich (parówki, kiełbasy śląskie), 22 mm — do jelit wieprzowych średnich (kiełbasa zwyczajna, krakowska sucha), 25 mm — do jelit grubych i sztucznych osłonek (kiełbasy szynkowe, salami).

- Kiełbasy wieprzowe i wieprzowo-wołowe
- Kabanosy i kiełbaski śniadaniowe
- Parówki w jelitach naturalnych
- Kiełbasa krakowska i śląska

-
- Kiełbasy surowe do wędzenia
 - Wyroby z drobiu w osłonkach sztucznych
 - Salami i kiełbasy dojrzewające
 - Nadziewanie osłonek kolagenowych

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy mające kontakt z żywnością w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń. Cylinder mocuje się do blatu o grubości dostosowanej do rozstawu uchwytów — przed zakupem warto sprawdzić, czy blat w miejscu montażu mieści się w zakresie regulacji zacisków.

Wskazówka dotycząca czyszczenia

Po każdym użyciu należy zdemontować cylinder, usunąć pozostałości masy mięsnej i umyć elementy w ciepłej wodzie. Stalowe części można myć w zmywarce, jednak tłok silikonowy i lejki zaleca się myć ręcznie, aby zachować ich szczelność i kształt przez dłuższy czas.

Zawartość zestawu

- Nadziewarka KD4130
- Silikonowy tłok
- Lejek 15 mm
- Lejek 19 mm
- Lejek 22 mm
- Lejek 25 mm
- Zestaw mocowań do blatu
- Instrukcja obsługi (język polski)