

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/nadziewarka-do-kielbas-5kg-kd4132-kraftdele-p-63852.html>

## NADZIEWARKA DO KIEŁBAS 5KG KD4132 KRAFT&DELE

Cena brutto	<b>420,90 zł</b>
Cena netto	<b>342,20 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny od ręki</b>
Czas wysyłki	<b>natychmiast</b>
Numer katalogowy	<b>KD4132</b>
Kod producenta	<b>KD4132</b>
Kod EAN	<b>5903957016771</b>
Producent	<b>KRAFT&amp;DELE</b>

### Opis produktu

#### Nadziewarka do kielbas 5 kg KD4132

Pionowa nadziewarka ręczna ze zbiornikiem o pojemności 5 kg, przeznaczona do nadziewania kielbas i wędlin zarówno w warunkach domowych, jak i w małych zakładach przetwórstwa mięsnego. Korpus wykonany ze stali nierdzewnej z chromowaną powierzchnią zapewnia trwałość i ułatwia utrzymanie higieny.

Pojemność zbiornika 5 kg

Wydajność do 12 kg/h

Liczba lejków 4 szt. (16–38 mm)

Materiał Stal nierdzewna

### Charakterystyka urządzenia

#### Mechanizm zębatkowy z 2-stopniową przekładnią

Dwustopniowa przekładnia pozwala regulować tempo tłoczenia farszu — niższy bieg sprawdza się przy gęstszych farszach i cieńszych jelitach, wyższy przyspiesza pracę przy standardowych wsadach. Przekłada się to bezpośrednio na kontrolę nad grubością

i jednorodnością nadzienia.

### Tłok z silikonową uszczelką

Uszczelka silikonowa eliminuje przeciekanie farszu wzdłuż ścianek cylindra, co ogranicza straty surowca i ułatwia sprzątanie po pracy. Silikon jest materiałem dopuszczonym do kontaktu z żywnością i odpornym na wielokrotne mycie.

### Uchylny i demontowalny zbiornik

Zbiornik o wymiarach 140 × 320 mm można odchylić i zdemontować bez użycia narzędzi. Ułatwia to zarówno napełnianie farszu, jak i dokładne mycie wnętrza cylindra po każdej sesji pracy.

### Stabilna konstrukcja z antypoślizgowymi nóżkami

Pionowa bryła urządzenia o wysokości 690 mm zapewnia ergonomiczną pozycję pracy. Gumowe nóżki zapobiegają przesuwaniu się nadziewarki po blacie podczas tłoczenia, co ma znaczenie przy pracy z twardszymi farszami wymagającymi większej siły nacisku.

## Specyfikacja techniczna

Model	KD4132
Pojemność zbiornika	5 kg
Wydajność	do 12 kg/h
Materiał	Stal nierdzewna z chromowaną powierzchnią
Wymiary zbiornika	140 × 320 mm
Wymiary całkowite (D × S × W)	300 × 340 × 690 mm
Mechanizm	Zębatkowy, 2-stopniowa przekładnia
Uszczelka tłoka	Silikon
Lejki w zestawie	16 mm / 22 mm / 32 mm / 38 mm
Gwarancja	12 miesięcy
Instrukcja obsługi	Język polski

## Zastosowanie

Dobór nadziewarki do konkretnego zastosowania zależy przede wszystkim od planowanej tygodniowej ilości przerabianego mięsa oraz rodzaju produkowanych wyrobów. Model KD4132 ze zbiornikiem 5 kg i wydajnością 12 kg/h jest odpowiedni dla następujących zastosowań:

- 
- Domowa produkcja kiełbas i wędlin na własne potrzeby
  - Małe zakłady przetwórstwa mięsnego i masarnie rzemieślnicze
  - Restauracje i obiekty gastronomiczne z własną produkcją wędliniarską
  - Firmy cateringowe przygotowujące wyroby mięsne na zamówienie
  - Gospodarstwa agroturystyczne oferujące tradycyjne wyroby regionalne
  - Wędzarnie produkujące kiełbasy i inne wyroby wędzone
  - Koła łowieckie i myśliwi przerabiający dziczyznę

### **Dobór lejka do rodzaju jelita**

Lejek 16 mm stosuje się do jelit cienkich (np. baranicze, cienkie wieprzowe) przy produkcji kiełbasek cocktailowych lub kabanosu. Lejek 22 mm pasuje do standardowych jelit wieprzowych i cielęcych. Lejki 32 mm i 38 mm przeznaczone są do grubszych jelit wieprzowych oraz osłonek kolagenowych stosowanych przy kiełbasach grubych i szynkach w siatce.

### **Użytkowanie i konserwacja**

---

Wszystkie elementy mające bezpośredni kontakt z żywnością — zbiornik, tłok, lejki — można demontować bez użycia narzędzi i myć osobno. Stal nierdzewna z chromowaną powierzchnią jest odporna na działanie solanki i przypraw stosowanych w farszach mięsnych. Zaleca się mycie ręczne ciepłą wodą z detergentem po każdej sesji pracy, bez stosowania agresywnych środków ściernych, które mogłyby zarysować powierzchnię chromowaną.

Przed pierwszym użyciem należy przepłukać wszystkie elementy kontaktowe ciepłą wodą. Mechanizm zębatkowy nie wymaga regularnego smarowania w warunkach normalnej eksploatacji, jednak producent zaleca okresowy przegląd zgodnie z instrukcją obsługi dołączoną do urządzenia.