

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/nadziewarka-do-kielbas-ss-15l-yg-03380-yato-p-15683.html>

## NADZIEWARKA DO KIEŁBAS S/S 15L YG-03380 YATO

Cena brutto	<b>1 049,68 zł</b>
Cena netto	<b>853,40 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>YG-03380</b>
Kod producenta	<b>YG-03380</b>
Kod EAN	<b>5906083004155</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Nadziewarka do kiełbas YATO YG-03380 - 15L, stal nierdzewna

Nadziewarka do kiełbas o pojemności 15 litrów z mechanizmem zębatkowym i 2-stopniową przekładnią. Konstrukcja ze stali nierdzewnej z uchylnym zbiornikiem i 4 wymiennymi lejkami.

Pojemność zbiornika **15 litrów**

Wydajność **17 kg/h**

Materiał **Stal nierdzewna**

Lejki w zestawie **4 szt. (16-38mm)**

### Charakterystyka techniczna

#### Mechanizm zębatkowy 2-stopniowy

Przekładnia umożliwia wybór między dwoma prędkościami napełniania. Wolniejsza prędkość zapewnia większą precyzję przy cienkich jelitach, szybsza zwiększa wydajność przy grubszych osłonkach. Maksymalna wydajność wynosi 17 kg farszu na godzinę.

## Uchylny zbiornik 15L z uszczelką

Zbiornik o wymiarach 219×400 mm można odchylić i szybko zdemontować bez narzędzi. Tłok wyposażony w silikonową uszczelkę zapobiega przeciekaniu i zapewnia pełne wybranie farszu ze ścianek. Wszystkie elementy można myć ręcznie lub w zmywarce.

## Konstrukcja ze stali nierdzewnej

Elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej spełniają normy sanitarne. Chromowana powierzchnia ułatwia utrzymanie higieny i jest odporna na korozję w kontakcie z solą i przyprawami używanymi w produkcji wędlin.

## 4 wymienne lejki nasadowe

Zestaw zawiera lejki o średnicach 16, 22, 32 i 38 mm. Mniejsze średnice (16-22 mm) stosuje się do cienkich kiełbasek, większe (32-38 mm) do grubszych kiełbas i kaszanek. Lejki łatwo się wymienia i czyści.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-03380
Producent	YATO
Pojemność zbiornika	15 litrów
Wydajność maksymalna	17 kg/h
Materiał wykonania	Stal nierdzewna
Średnica zbiornika	219 mm
Wysokość zbiornika	400 mm
Wymiary urządzenia (DxSxW)	370 × 330 × 710 mm
Typ mechanizmu	Zębatkowy z 2-stopniową przekładnią
Średnice lejków w zestawie	16 mm, 22 mm, 32 mm, 38 mm
Typ uszczelki tłoka	Silikonowa
Stabilizacja	Gumowe antypoślizgowe nóżki

## Zastosowanie

Nadziewarka YG-03380 przeznaczona jest zarówno do zastosowań profesjonalnych, jak i domowej produkcji wędlin. Pojemność 15 litrów i wydajność 17 kg/h odpowiadają potrzebom małych i średnich partii produkcyjnych.

- Zakłady przetwórstwa mięsnego - produkcja kiełbas, parówek, kaszanek
- Restauracje - wyroby wędliniarskie do kuchni autorskiej
- Firmy cateringowe - przygotowanie produktów na zamówienie
- Gospodarstwa agroturystyczne - regionalne wyroby dla gości

- 
- Wędzarnie domowe i komercyjne - produkcja kiełbas wędzonych
  - Myśliwi - przetwórstwo dziczyzny na kiełbasy
  - Gospodarstwa domowe - własna produkcja wędlin bez konserwantów
  - Małe rzeźnie i punkty sprzedaży mięsa

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem wszystkie demontowalne elementy należy umyć w ciepłej wodzie z detergentem. Farsz powinien mieć temperaturę 2-4°C - chłodne mięso lepiej się napęlnia i nie zatyka lejka. Jelita naturalne przed nadziewaniem należy namoczyć w letniej wodzie przez 30 minut.

### Czyszczenie po użyciu

Zbiornik, tłok i lejki można myć w zmywarce w temperaturze do 60°C. Mechanizm zębatkowy wystarczy przetrzeć wilgotną szmatką - nie wymaga demontażu. Uszczelkę silikonową należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń i wymieniać przy oznak zużycia.

### Dobór średnicy lejka

Lejek 16 mm - cienkie parówki, kabanosy. Lejek 22 mm - kiełbaski śniadaniowe, podwawelska. Lejek 32 mm - kiełbasa zwyczajna, krakowska. Lejek 38 mm - kaszanka, salceson, kiełbasa wiejska. Średnica lejka powinna być o 2-4 mm mniejsza od średnicy jelita.