

Dane aktualne na dzień: 10-05-2026 10:00

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	1 049,68 zł
Cena netto	853,40 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-03380
Kod producenta	YG-03380
Kod EAN	5906083004155
Producent	YATO

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 napełnia 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.