

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/nadziewarka-do-kielbas-ss-3l-yg-03350-yato-p-15680.html>

NADZIEWARKA DO KIEŁBAS S/S 3L YG-03350 YATO

Cena brutto	542,61 zł
Cena netto	441,15 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-03350
Kod producenta	YG-03350
Kod EAN	5906083004124
Producent	YATO

Opis produktu

Nadziewarka do kiełbas YATO YG-03350 - pionowa 3L ze stali nierdzewnej

Nadziewarka ręczna z mechanizmem zębatkowym 2-stopniowym, przeznaczona do produkcji wyrobów wędliniarskich w zakładach przetwórstwa mięsnego, restauracjach oraz gospodarstwach domowych. Konstrukcja ze stali nierdzewnej z uchylnym, demontowalnym zbiornikiem 3L.

Pojemność zbiornika 3 litry

Wydajność 11 kg/h

Przekładnia 2-stopniowa

Średnice lejków 16-38 mm

Charakterystyka techniczna

Konstrukcja ze stali nierdzewnej

Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonano ze stali nierdzewnej odpornej na korozję. Chromowana powierzchnia ułatwia utrzymanie higieny i pozwala na mycie ręczne oraz w zmywarce. Materiał spełnia wymogi sanitarne dla urządzeń do przetwórstwa spożywczego.

Mechanizm zębatkowy 2-stopniowy

Przekładnia umożliwia wybór między dwoma prędkościami wypychania farszu. Niższy bieg zapewnia większą siłę przy gęstych farszach, wyższy przyspiesza pracę przy mieszankach o luźniejszej konsystencji. System zębatkowy działa płynnie i nie wymaga dużej siły obsługi.

Uchylny zbiornik z uszczelką silikonową

Zbiornik o wymiarach 140×200 mm można odchylić i zdemontować bez narzędzi, co ułatwia załadunek farszu i czyszczenie. Tłok wyposażono w uszczelkę silikonową zapobiegającą wypływowi masy między tłokiem a ściankami — cały farsz zostaje wykorzystany bez strat.

Zestaw 4 lejków nadziewczych

Wymienne tuleje o średnicach 16, 22, 32 i 38 mm pozwalają produkować kiełbaski cienkie (kabanosy), średnie (parówki) oraz grube (kiełbasy wiejskie). Średnica lejka dobierana jest do grubości jelita naturalnego lub osłonki sztucznej.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-03350
Producent	YATO
Materiał konstrukcji	Stal nierdzewna
Pojemność zbiornika	3 litry
Wymiary zbiornika (średnica × wysokość)	140 × 200 mm
Wydajność	11 kg/h
Typ przekładni	Zębatkowa 2-stopniowa
Średnice lejków w zestawie	16 mm, 22 mm, 32 mm, 38 mm
Wymiary całkowite (dł. × szer. × wys.)	300 × 340 × 570 mm
Typ montażu	Pionowy, stabilna podstawa z nóżkami antypoślizgowymi
Typ napędu	Ręczny (korba)

Zastosowanie

- Zakłady przetwórstwa mięsnego — produkcja kiełbas w małych seriach
- Restauracje — wyroby wędliniarskie na własny użytek
- Firmy cateringowe — przygotowanie specjalistycznych produktów mięsnych
- Gospodarstwa agroturystyczne — produkcja regionalnych wyrobów

-
- Myśliwi — przetwórstwo dziczyzny
 - Gospodarstwa domowe — domowa produkcja kiełbas i parówek
 - Wędzarnie — nadziewanie jelita przed wędzeniem

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem umyć wszystkie elementy mające kontakt z żywnością. Zbiornik należy napełnić farszem mięsnym o temperaturze 2-4°C — zimny farsz lepiej się formuje i nie zatyka lejka. Jelito naturalne lub osłonkę sztuczną naciągnąć na wybrany lejek, pozostawiając zapas na zawiązanie.

Czyszczenie po użyciu

Po zakończeniu pracy zdemontować zbiornik, lejki i tłok. Wszystkie elementy można myć ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem lub w zmywarce w temperaturze do 60°C. Mechanizm zębatkowy wystarczy przetrzeć wilgotną szmatką — nie wymaga zanurzenia w wodzie.

Dobór lejka do rodzaju kiełbasy

Lejek 16 mm — kabanosy, cienkie kiełbaski śniadaniowe. Lejek 22 mm — parówki, kiełbaski grillowe. Lejek 32 mm — kiełbasy wiejskie, krakowska. Lejek 38 mm — grube kiełbasy wędzone, kaszanka. Średnica lejka powinna być o 2-4 mm mniejsza od średnicy jelita.

Produkty powiązane

Do pracy z nadziewarką przydatne są: wilk do mięsa lub maszynka do mielenia (przygotowanie farszu), jelita naturalne lub osłonki sztuczne (w odpowiednich kalibrach), sznurek do zawiązywania kiełbas, waga kuchenna (porcjowanie), wędzarnia lub grill (obróbka termiczna gotowych wyrobów).