

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/nadziewarka-do-kielbas-ss-5l-yg-03360-yato-p-15681.html>

NADZIEWARKA DO KIEŁBAS S/S 5L YG-03360 YATO

Cena brutto	513,13 zł
Cena netto	417,18 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-03360
Kod producenta	YG-03360
Kod EAN	5906083004131
Producent	YATO

Opis produktu

Nadziewarka do kiełbas YATO YG-03360 5L - stal nierdzewna

Nadziewarka do kiełbas YATO YG-03360 to profesjonalne urządzenie z pionową konstrukcją i mechanizmem zębatkowym z 2-stopniową przekładnią. Zbiornik o pojemności 5 litrów wykonany ze stali nierdzewnej zapewnia wydajność do 12 kg/h przy produkcji wyrobów wędliniarskich.

Pojemność zbiornika 5 litrów

Wydajność 12 kg/h

Materiał wykonania Stal nierdzewna

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

Charakterystyka techniczna nadziewarki YATO

Mechanizm zębatkowy 2-stopniowy

Przekładnia z dwoma prędkościami pracy pozwala dostosować tempo napełniania do rodzaju farszu i średnicy jelita. Niższa prędkość sprawdza się przy grubych jelitach i farszach z większymi kawałkami, wyższa przy cienkich jelitach i drobno mielonym mięsie.

Uchylny zbiornik ze stali nierdzewnej

Pojemnik o wymiarach 140×320 mm można szybko odchylić i zdemontować bez użycia narzędzi. Konstrukcja ułatwia załadunek farszu oraz umożliwia mycie ręczne lub w zmywarce, co ma znaczenie przy zachowaniu standardów higienicznych w przetwórstwie mięsnym.

Tłok z silikonową uszczelką

Uszczelka zapobiega przeciekaniu farszu między tłokiem a ściankami zbiornika. Dzięki szczelnemu przyleganiu cały farsz zostaje wykorzystany bez pozostawiania resztek na ściankach, co zwiększa efektywność pracy i ogranicza straty surowca.

Komplet 4 lejków wymiennych

Lejki o średnicach 16, 22, 32 i 38 mm umożliwiają produkcję różnych rodzajów wyrobów – od cienkich kabanosów (16 mm) po grube kiełbasy (38 mm). Wymiana lejka pozwala dostosować urządzenie do średnicy dostępnych osłonek naturalnych lub sztucznych.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-03360
Marka	YATO
Pojemność zbiornika	5 litrów
Wydajność	12 kg/h
Materiał konstrukcji	Stal nierdzewna
Średnica zbiornika	140 mm
Wysokość zbiornika	320 mm
Wymiary całkowite (dł. × szer. × wys.)	300 × 340 × 690 mm
Typ przekładni	Zębatkowa 2-stopniowa
Średnice lejków w zestawie	16 mm, 22 mm, 32 mm, 38 mm
Typ konstrukcji	Pionowa ze stabilną podstawą
Nóżki	Gumowe antypoślizgowe

Zastosowanie nadziewarki do kiełbas

- Zakłady przetwórstwa mięsnego – produkcja seryjna wyrobów wędliniarskich
- Restauracje – przygotowywanie autorskich kiełbas i wędlin
- Firmy cateringowe – produkcja wyrobów na zamówienie
- Gospodarstwa agroturystyczne – wyroby regionalne i tradycyjne
- Koła łowieckie i myśliwi – przetwarzanie dziczyzny

-
- Gospodarstwa domowe – domowa produkcja wędlin
 - Wędzarnie – przygotowanie wyrobów do wędzenia
 - Małżeźnie – przetwórstwo mięsa na miejscu

Użytkowanie i konserwacja

Demontaż i czyszczenie elementów

Wszystkie części mające kontakt z żywnością (zbiornik, tłok, lejki) są demontowalne. Po zakończeniu pracy należy zdemontować elementy i umyć w ciepłej wodzie z detergentem lub w zmywarce. Stal nierdzewna z chromowaną powierzchnią ułatwia usuwanie tłuszczu i resztek mięsa.

Stabilność podczas pracy

Pionowa konstrukcja z szeroką podstawą oraz gumowe antypoślizgowe nóżki zapewniają stabilne ustawienie na blacie. Podczas pracy urządzenie nie przemieszcza się, co ma znaczenie przy napełnianiu grubych jelitów wymagających większego nacisku na korbę.

Dobór lejka do rodzaju wyrobu

Lejek 16 mm stosuje się do kabanosów i cienkich kiełbasek, 22 mm do kiełbas śniadaniowych, 32 mm do kiełbas zwyczajnych, a 38 mm do grubych kiełbas i salami. Średnica lejka powinna być o 2-4 mm mniejsza od średnicy jelita, aby osłonka napełniała się równomiernie bez nadmiernego rozciągania.