

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/nadziewarka-do-kielbas-ss-7l-yg-03370-yato-p-15682.html>

NADZIEWARKA DO KIEŁBAS S/S 7L YG-03370 YATO

Cena brutto	556,21 zł
Cena netto	452,20 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-03370
Kod producenta	YG-03370
Kod EAN	5906083004148
Producent	YATO

Opis produktu

Nadziewarka do kielbas YATO YG-03370 – profesjonalne urządzenie ze stali nierdzewnej

Nadziewarka do kielbas YATO YG-03370 to urządzenie przeznaczone do napełniania naturalnych i sztucznych osłonek farszem mięsnym. Model ten charakteryzuje się konstrukcją ze stali nierdzewnej, mechanizmem zębatkowym z 2-stopniową przekładnią oraz demonowalnym zbiornikiem o pojemności 7 litrów.

Pojemność zbiornika 7 litrów

Wydajność 13 kg/h

Materiał Stal nierdzewna

Liczba lejzków 4 szt. (16-38 mm)

Charakterystyka techniczna nadziewarki YATO YG-03370

Mechanizm zębatkowy z 2-stopniową przekładnią

System dwubiegowej przekładni umożliwia regulację prędkości napełniania osłonek. Niższy bieg zapewnia większą siłę tłoczenia przy gęstych farszach, wyższy bieg przyspiesza pracę przy farszach o luźniejszej konsystencji. Maksymalna wydajność wynosi 13 kg na godzinę.

Demonowalny zbiornik ze stali nierdzewnej

Zbiornik o wymiarach 140×460 mm i pojemności 7 litrów można odchylić i całkowicie zdemontować. Ułatwia to załadunek farszu oraz umożliwia dokładne mycie ręczne lub w zmywarce. Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością są zdejmowalne.

Tłok z silikonową uszczelką

Uszczelka silikonowa na tłoku zapobiega przeciekaniu farszu między tłokiem a ściankami cylindra. Dzięki temu cały farsz z zbiornika zostaje wykorzystany bez pozostawiania resztek na ściankach urządzenia.

Zestaw 4 wymiennych lejków

W zestawie znajdują się lejki o średnicach 16 mm, 22 mm, 32 mm i 38 mm. Różne średnice dostosowane są do grubości osłonek - mniejsze lejki do cienkich kabanos i parówek, większe do grubych kiełbas i salcesonu.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-03370
Producent	YATO
Materiał wykonania	Stal nierdzewna
Pojemność zbiornika	7 litrów
Wydajność	13 kg/h
Średnica zbiornika	140 mm
Wysokość zbiornika	460 mm
Wymiary całkowite (D×S×W)	300×340×830 mm
Typ przekładni	Zębatkowa 2-stopniowa
Średnice lejków w zestawie	16 mm, 22 mm, 32 mm, 38 mm
Typ podstawy	Stabilna z antypoślizgowymi nóżkami

Zastosowanie nadziewarki do kiełbas

- Zakłady przetwórstwa mięsnego – produkcja kiełbas i wędlin na małą i średnią skalę
- Restauracje – przygotowanie własnych wyrobów wędliniarskich do menu
- Firmy cateringowe – produkcja kiełbas na zamówienie dla eventów
- Gospodarstwa agroturystyczne – wytwarzanie regionalnych produktów dla gości
- Wędzarnie – napełnianie osłonek przed procesem wędzenia
- Gospodarstwa domowe – domowa produkcja kiełbas i wędlin

-
- Myśliwi – przetwarzanie dziczyzny na kielbasy i pasztety
 - Gospodarstwa rolne – produkcja kielbas z własnego mięsa

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy mające kontakt z żywnością. Zbiornik montuje się w pozycji pionowej, następnie wypełnia farszem. Wybór odpowiedniego lejka zależy od średnicy używanej osłonki – osłonka powinna swobodnie wchodzić na lejek.

Mycie i przechowywanie

Po każdym użyciu należy zdemontować zbiornik, tłok i lejki. Elementy ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce lub ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem. Chromowana powierzchnia ułatwia usuwanie resztek tłuszczu. Przed złożeniem urządzenie powinno być całkowicie suche.

Dobór prędkości napełniania

Niższy bieg przekładni stosuje się przy gęstych, zwartych farszach oraz przy napełnianiu wąskich osłonek. Wyższy bieg używa się przy luźniejszych farszach i szerszych osłonkach, co przyspiesza proces napełniania bez utraty kontroli nad równomiernością wypełnienia.