

Nadziewarka do kiełbas, HENDI, Profi Line, 5L, 304x304x640mm HENDI 282588

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 282588

Cechy produktu

Długość (mm): 304
Szerokość (mm): 304
Wysokość (mm): 640
Waga netto (kg): 9.79
Objętość użytkowa (l): 5
Linia produktów: Profi Line

Nadziewarka do kiełbas HENDI Profi Line 5 L – 304×304×(H)640 mm

Profesjonalna **nadziewarka do kiełbas HENDI z serii Profi Line** przeznaczona do produkcji wyrobów wędliniarskich w gastronomii, zakładach przetwórstwa mięsnego oraz w kuchniach restauracyjnych. Urządzenie umożliwia precyzyjne napełnianie osłonek naturalnych i sztucznych farszem mięsnym przy zachowaniu wysokiej kontroli procesu nadziewania.

Model o pojemności **5 litrów** wyposażony jest w pionowy cylinder oraz mechanizm ręczny z **dwoma prędkościami pracy**, co pozwala zarówno na precyzyjne dozowanie farszu, jak i szybkie cofanie tłoka. Konstrukcja ze **stali nierdzewnej** zapewnia wysoką odporność na korozję, trwałość oraz łatwe utrzymanie higieny podczas pracy z żywnością.

Dlaczego warto wybrać ten model?

Pojemność 5 litrów
Cylinder o dużej pojemności umożliwia przygotowanie większej ilości farszu w jednym cyklu pracy, co zwiększa wydajność produkcji.

Dwubiegowy mechanizm
Przekładnia z dwoma prędkościami pozwala na dokładne nadziewanie kiełbas oraz szybkie cofanie tłoka po zakończeniu pracy.

Pionowa konstrukcja
Układ pionowy zajmuje niewiele miejsca na stanowisku pracy i zapewnia wygodną obsługę urządzenia.

Trwała konstrukcja ze stali nierdzewnej
Elementy mające kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej, co gwarantuje trwałość oraz zgodność z wymaganiami higienicznymi gastronomii.

Stabilna podstawa
Solidna konstrukcja zapewnia stabilność urządzenia podczas intensywnej pracy w kuchni lub zakładzie przetwórstwa mięsnego.

Łatwe czyszczenie
Wyjmowany cylinder oraz prosta konstrukcja urządzenia umożliwiają szybkie mycie i utrzymanie wysokiego poziomu higieny.

Technologia i konstrukcja

Nadziewarka wyposażona jest w **pionowy cylinder o pojemności 5 litrów**, który umożliwia przygotowanie większej partii farszu w jednym cyklu pracy. Cylinder wykonany ze stali nierdzewnej jest odporny na działanie wilgoci oraz kwasów spożywczych i spełnia wymagania higieniczne stawiane urządzeniom gastronomicznym.

Mechanizm napędowy wykorzystuje **dwubiegową przekładnię**, która pozwala operatorowi kontrolować tempo pracy tłoka. Wolniejszy bieg umożliwia precyzyjne nadziewanie kiełbas, natomiast szybszy pozwala szybko cofnąć tłok i przygotować urządzenie do kolejnego cyklu pracy.

Stabilna konstrukcja oraz solidna podstawa zapewniają bezpieczne użytkowanie podczas produkcji wyrobów wędliniarskich. Prosta budowa urządzenia umożliwia szybki demontaż elementów mających kontakt z żywnością i ich dokładne czyszczenie.

Zastosowanie w gastronomii

Nadziewarka do kiełbas HENDI Profi Line znajduje zastosowanie w restauracjach, masarniach, zakładach przetwórstwa mięsnego oraz w firmach cateringowych przygotowujących własne wyroby wędliniarskie.

Urządzenie umożliwia przygotowanie wielu rodzajów produktów, takich jak:

- kiełbasy świeże,
- kiełbasy grillowe,
- kiełbasy dojrzewające,
- regionalne wyroby wędliniarskie.

Dzięki kompaktowym wymiarom urządzenie może być stosowane zarówno w profesjonalnych zakładach produkcyjnych, jak i w mniejszych kuchniach gastronomicznych przygotowujących własne produkty mięsne.

Dane techniczne

Producent
Linia
Kod produktu
GTIN
Pojemność

Długość
Szerokość
Wysokość
Materiał zewna
Liczba prędkości
Waga netto