



Maszynka do mielenia mięsa 220kg/h unger Yato YG-03232

Producent: Yato

Nr referencyjny: YG-03232

Cechy produktu

Uwaga: produkt do nabycia wyłącznie po opłaceniu przelewem. Nie ma możliwości pobrania.

Maszynka do mielenia mięsa marki YATO YT-03232 z systemem UNGER przeznaczona dla użytkowników profesjonalnych:

- w zakładach gastronomicznych
- sklepach mięsnych
- restauracjach
- cateringu

Produkt nie jest przeznaczony dla gospodarstw domowych.

Istotną zaletą maszynki YATO jest **5-elementowy system UNGER** szczególnie przydatny podczas przygotowywania kielbas czy wędlin. System UNGER składa się z:

- szarpaka
- dwustronnego noża tnącego cztero-ramiennego
- dwustronnego noża tnącego cztero-ramiennego
- średnica gardzieli: **8 cm**

W zestawie są **3 sitka** w rozmiarach **1x4,5mm** oraz **2x8mm**. Umożliwia to ustawienie odpowiedniej konfiguracji 8/4,5mm lub 8/8mm i uzyskanie pożądanego stopnia zmielenia mięsa.

Korpus wykonany jest z bardzo wytrzymałego **stopu aluminium z magnezem**. Natomiast **anodyzowane wykończenie** nadaje jej estetyczny wygląd, a przede wszystkim ułatwia czyszczenie i utrzymanie jej w czystości. Dodatką zaletą maszynki YATO jest możliwość **wyciągnięcia gardzieli** oraz całego systemu tnącego. Dzięki temu po zakończeniu pracy możliwy jest ich demontaż i umycie nawet najtrudniej dostępnych elementów.

Wilk marki YATO posiada silnik o mocy **1100W**, który umożliwia zmielenie **220kg** mięsa w ciągu godziny. Dodatkowo posiada funkcję rewersu co znacząco ułatwia odkręcenie sitka i wyciągnięcie całego mechanizmu tnącego.

Najważniejszym elementem maszynki do mielenia mięsa jest **ślimak, ostrze tnące i sitko**, które w przypadku wilka YATO wykonane są z najwyższej jakości **stali nierdzewnej**. **Taca załadownicza** wykonana jest także ze **stali nierdzewnej**. Dzięki temu jest bardzo wytrzymała, mogąc pomieścić duży wsad surowego mięsa oraz jest bardzo łatwa w utrzymaniu w czystości.

- maszynki do mielenia mięsa YATO mają zdejmowane tace załadownicze. Wystarczy odkręcić śrubę znajdującą się pod tacą.

Maszynka posiada dodatkowe **zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe** wyłączające urządzenia w przypadku zablokowania układu tnącego. Natomiast

dotatkowy **wyłącznik bezpieczeństwa** umożliwia szybkie wyłączenie wilka w nagłym przypadku.

Podstawa wilka posiada **sześć gumowych nóżek**, które zapobiegają przesuwaniu się urządzenia podczas pracy.

Zasilanie: **220 - 230V**

Wymiary: 520x390x225 mm

Zastosowanie: do mielenia mięsa pozbawionego twardych fragmentów kości i chrząstek

Wykończenie powierzchni: anodowana

Materiał ostrza: stal nierdzewna

Materiał obudowy: aluminium, magnez

Masa: 25 kg

Napięcie: 220-230 V a.c.

Moc: 1100 W

Wydajność: 220 kg/h

Stopień ochrony: IPX5

Stopka antypoślizgowa: tak

Częstotliwość: 50 Hz

Klasa izolacji elektrycznej: I

Ciśnienie akustyczne: 71.2 ± 3.0 dB(A)

Moc akustyczna: 82.2 ± 3.0 dB(A)

Materiał sita: stal nierdzewna

Materiał tacki: stal nierdzewna

Bieg wsteczny: tak

Wyłącznik bezpieczeństwa: tak

System Unger: tak

Materiał popychacza: PE

Średnica otworów sitka: 4.5, 8, 8 mm

Średnica sitka: 69.5 mm

Rodzaj noża: 4-ramienny, dwustronny