

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

Producent: Yato

Nr referencyjny: YG-03232

Cechy produktu

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 kiełbas czy wędlin. System **UNGER** składa się z:

- szarpaka
- dwustronnego noża tnącego cztero-ramiennego
- dwustronnego noża tnącego cztero-ramiennego
- średnica gardzieli: **8 cm**
- wymiary otworu wsadowego: **62 x 56 [mm]**

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 załadowcza** 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 załadowcze. Wystarczy odkręcić śrubę znajdującą się pod tacą.

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

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

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

Zasilanie: **220 - 230V**

Parametry:

- Moc: 1100 W
- Wydajność: 220 kg/h
- Napięcie: 220-230 V a.c.
- Częstotliwość: 50 Hz
- Wymiary: 520x390x225 mm
- Materiał obudowy: aluminium, magnez
- Wykończenie powierzchni: anodowana
- Materiał tacki: stal nierdzewna
- System Unger: tak
- Rodzaj noża: 4-ramienny, dwustronny
- Materiał ostrza: stal nierdzewna
- Średnica sitka: 69.5 mm
- Średnica otworów sitka: 4.5, 8, 8 mm
- Materiał sit: stal nierdzewna
- Materiał popychacza: PE
- Bieg wsteczny: tak
- Wyłącznik bezpieczeństwa: tak
- Stopka antypoślizgowa: tak
- Klasa izolacji elektrycznej: I
- Stopień ochrony: IPX5
- Ciśnienie akustyczne: 71.2 ± 3.0 dB(A)
- Moc akustyczna: 82.2 ± 3.0 dB(A)
- Masa: 25 kg
- Zastosowanie: do mielenia mięsa pozbawionego twardych fragmentów kości i chrząstek