



Wilk do mięsa 650 kg/h 4000W 380V YATO YG-03275

Producent: Yato

Nr referencyjny: YG-03275

Cechy produktu

Wymiary: 1020x520x975

Waga (kg): 200

Moc (W): 4000

Napięcie (V): 380

Częstotliwość (Hz): 50

Stopień ochrony: IPX0

Wydajność (kg/h): 650

Materiał obudowy: stal nierdzewna 304

Średnica sita (mm): 129

PROFESJONALNY WILK DO MIĘSA · WYDAJNOŚĆ DO 650 KG/H · STAL NIERDZEWNA SS304

Maszynka do mielenia mięsa YG-03275 — do 650 kg/h, 4000 W, 380 V

Maszynka do mielenia mięsa YG-03275 to profesjonalny wilk o wydajności do 650 kg mięsa na godzinę, przeznaczony do użytku profesjonalnego w gastronomii i przetwórstwie oraz polecany przy masowej produkcji. Może mielić mięso surowe i poddane obróbce termicznej.

Silnik o mocy **4000 W** pracuje z prędkością 160 obr./min. Korpus i elementy mające kontakt z żywnością wykonano ze stali nierdzewnej SS304. Urządzenie posiada 4-ramienny noż jednostronny, **2 sitka o średnicy 129 mm (otwory 6 mm i 8 mm)** oraz otwór wsadowy o średnicy 100 mm. Zasilanie trójfazowe 380 V — wtyczkę należy dokupić osobno.

Do 650 kg/h 4000 W Stal nierdzewna SS304

4000 W

160 obr./min

WYDAJNOŚĆ

PRĘDKOŚĆ OBROTOWA

Wydajność do 650 kg/hParametr producenta określa maksymalną wydajność urządzenia na poziomie do 650 kg masy w ciągu godziny.

Korpus ze stali nierdzewnej

304Obudowa oraz elementy mające kontakt z żywnością wykonano ze stali nierdzewnej; obudowa ma szczotkowane wykończenie.

Nóż 4-ramienny i sitko 129

mmJednostronny nóż 4-ramienny współpracuje z sitkami o średnicy 129 mm; w zestawie 2 sitka z otworami 6 mm i 8 mm.

Kółka transportowe i prosta

obsługaKółka transportowe w podstawie ułatwiają przestawienie urządzenia; na panelu znajdują się osobne przyciski włączania i wyłączania oraz kontrolka zasilania.

Dlaczego warto wybrać maszynkę do mielenia mięsa YG-03275?

Do masowej produkcji — producent poleca urządzenie do profesjonalnego zastosowania przy przygotowywaniu dużych ilości mięsa mielonego.

Silnik 4000 W — mocny napęd współpracuje z układem roboczym pracującym z prędkością 160 obr./min.

Stal nierdzewna — ostrze, sita i tacka wykonane są ze stali nierdzewnej, a obudowa ze stali nierdzewnej 304.

Otwór wsadowy 100 mm — duża średnica otworu ułatwia podawanie przygotowanego mięsa do mechanizmu mielącego.

Stabilna konstrukcja — masa urządzenia wynosi 197 kg, a stalowe nogi zapewniają stabilne ustawienie; kółka transportowe ułatwiają przestawienie maszyny.

Ważne: Urządzenie jest przeznaczone do mielenia mięsa **pozbawionego twardych fragmentów kości i chrząstek**. Nie należy mielić mięsa mrozonego ani innych produktów. Wymaga zasilania trójfazowego **380 V AC (3P+E)** z zabezpieczeniem 16 A. **Urządzenie jest dostarczane z 4-żyłowym przewodem zasilającym bez wtyczki** — wtyczkę 4-stykową zgodną z IEC 60309 należy dokupić, a podłączenie zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie posiada biegu wstecznego ani systemu Unger.

Przeznaczona do

Zakładów przetwórstwa Punktów żywienia zbiorowego Hoteli Sklepów mięsnych i
garnieryjnych Restauracji Firm cateringowych

Dane techniczne

YGE03275

Kod EAN 109065

W6/650 kg/h

4000 W

Blap 7 AC

Zasilanie 3P+E, zabezpieczenie 16 A

Wtyczka w zestawie — przewód 4-żyłowy;
wtyczka IEC 60309 do dokupienia

62? Stotliwo??

62? do 7? m?brotowa

System Unger

Rodzaj? jednostronny	
Materiał? ostryza	
220 Jednostka sitka	
0 Jednostka otworów w zestawie	
Grubość? 3 Sitka z tulejk?	
2 Jednostka otworu w osi	
1 Jednostka otworu wsadowego	
Materiał? zbudowy 04	
Wykończenie powierzchni	

Materiał szlutowa

Materiał izolacyjny

Bieg wsteczny

Cyfrowy panel sterowania

Stopniajowy??cznik, kontrolka zasilania

Klasa izolacji elektrycznej

Stopie? ochrony

Wzrost akustyczne

Waga (kg)	
107 kg	
Zawartość zestawu: 2 sztuki, 4-ramienny, 2 sitka (6 mm i 8 mm), popychacz	
Transportowe	
Zastosowanie: do pozostawiania pozbawionego twardych fragmentów kości i chrząstek	
Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)	

YG-03275 jest przeznaczona do użyciu profesjonalnego i polecana przy masowej produkcji.