



Nadziewarka do kiełbas elektryczna 15L z YATO YG-03382

Producent: Yato

Nr referencyjny: YG-03382

Cechy produktu

Wymiary (mm): 395x300x845

Waga (kg): 42

Moc (W): 120

Napięcie (V): 220-230

Częstotliwość (Hz): 50

Pojemność (l): 15

Materiał: stal nierdzewna 304

ELEKTRYCZNA NADZIEWARKA DO KIEŁBAS · 15 L · STAL NIERDZEWNA 304

Elektryczna nadziewarka do kiełbas YG-03382 — 15 l, 120 W, 4 lejki i peda łny

Elektryczna nadziewarka do kiełbas YG-03382 o pojemności 15 l jest przeznaczona do przygotowywania własnych wyrobów wędliniarskich. Producent wskazuje zastosowanie m.in. w gastronomii, zakładach przetwórstwa mięsnego, wędzarniach, gospodarstwach agroturystycznych oraz

gospodarstwach domowych.

Urządzenie wykonano ze **stali nierdzewnej 304**. Uchylny i demontowalny zbiornik ułatwia napełnianie farszem i czyszczenie, a silikonowa uszczelka toka ogranicza przeciekanie farszu. W zestawie znajdują się 4 lejki 16, 22, 32 i 38 mm oraz pedały, którym steruje się opuszczaniem toka. Prędkość toka reguluje się pokrętłem.

Pojemność 15 l 4 lejki w zestawie Pedały w zestawie



Zbiornik o pojemności 15 l Pojemność 15 l pozwala pracować z większą porcją przygotowanego farszu.

Uchylny i demontowalny

zbiornikKonstrukcja zbiornika ułatwia jego napęnianie oraz późniejsze mycie.

Cztery średnice lejków

Lejki o średnicach 16, 22, 32 i 38 mm umożliwiają przygotowywanie wyrobów o różnej grubości.

Pedał nożny i regulacja

pródkościTłok opuszcza się po wciśnięciu i przytrzymaniu pedału nożnego (w zestawie), dzięki czemu obie ręce pozostają wolne do prowadzenia osłonki. Pokrętło regulacji pozwala dopasować pródkość opuszczania tłoka do konsystencji farszu i grubości osłonki.

Dlaczego warto wybrać elektryczną nadziewarkę YG-03382?

Pojemność 15 l — zbiornik jest przystosowany do przygotowywania większej ilości farszu.

Cztery rozmiary lejków — średnice 16, 22, 32 i 38 mm rozszerzają zakres przygotowywanych wyrobów.

Demontowalne elementy kontaktowe — ułatwiają dokładne czyszczenie części mających kontakt z żywnością.

Silikonowa uszczelka toka — ogranicza przeciekanie farszu podczas pracy urządzenia.

Antypoślizgowe nóżki — gumowe nóżki ograniczają przesuwanie się urządzenia podczas użytkowania.

Ważne: Maksymalna wysokość urządzenia z całkowicie wysuniętym tłokiem wynosi **1280 mm**. Warto uwzględnić tę wartość przy planowaniu miejsca pracy. Farsz należy przygotować z mięsa pozbawionego skóry, kości i chrząstek. Urządzenie jest przeznaczone do pracy wewnątrz pomieszczeń.

Przeznaczona do

Zakładów przetwórstwa mięsnego Wędzarni Restauracji Gospodarstw agroturystycznych
Obiektów gastronomicznych Gospodarstw domowych

Dane techniczne

Model	GD-03382
Kod EAN	59065109058
Typ urządzenia	ziewarka do kiebas

15jemno??

120 W

220-230 V AC

62?stotliwo??

Materia? dzewna 304

Zbiornik i demontowalny

Uszczelnka t?oka

16, 21, 32, 38 mm

Stworzenie (w zestawie), prze??cznik kierunku ruchu t?oka

Regulacja poziomu

Demontaż elementów mających kontakt z żywnością

Łatwe czyszczenie

Włókna antypoślizgowe

Klasa izolacji elektrycznej

Zawartość zestawu: bas, 4 lejki, pedały

Zastosowanie: wyroby w liniarskich

27 kg

305 x 300 (dł. 845 mm × wys.)	
1280 mm soko?? z wysuni?tym t?okiem	

YG-03382 oferuje pojemno?? 15 l, konstrukcj? ze stali nierdzewnej 304 oraz cztery lejki o ?rednicach 16, 22, 32 i 38 mm.