



Nadziewarka do kiełbas elektryczna 10 l z pedałem – pionowa, stal nierdzewna, 4 lejki YATO YG-03379

Producent: Yato

Nr referencyjny: YG-03379

Cechy produktu

Wymiary (mm): 395 × 300 × 720

Masa (kg): 25

Moc (W): 120

Napięcie (V): 220–230

Częstotliwość (Hz): 50

Pojemność (l): 10

Materiał: stal nierdzewna 304

Sterowanie: pedał nożny

Zbiornik: uchylny i demontowalny

Średnica lejki (mm): 16, 22, 32, 38

ELEKTRYCZNA NADZIEWARKA DO KIEŁBAS · 10 L · STAL NIERDZEWNA 304

Elektryczna nadziewarka do kiełbas YATO YG-03379 - 10 l, 120 W, 4 lejki i pedał nożny

Elektryczna nadziewarka do kiełbas YATO YG-03379 o pojemności 10 l jest

przeznaczona do przygotowywania w?asnych wyrobów w?dliniarskich.
Producent wskazuje zastosowanie m.in. w restauracjach, gospodarstwach
agroturystycznych, zak?adach przetwórstwa mi?snego, w?dzarniach i
gospodarstwach domowych.

Urządzenie wykonano ze **stali nierdzewnej 304**. Uchylny i demontowalny zbiornik ułatwia nakładanie farszu i mycie, silikonowa uszczelka toka ogranicza przeciekanie farszu, a gumowe antypoślizgowe nóżki wspierają stabilne ustawienie. W zestawie znajdują się 4 lejki 16, 22, 32 i 38 mm oraz pedały, którym steruje się opuszczaniem toka. Prędkość toka reguluje się pokrętłem.

Pojemno?? 10 l Peda? no?ny w zestawie 4 lejki

14210jW

Zbiornik o pojemności 10 l

Pojemność zbiornika wynosi 10 l i jest przeznaczona do przygotowywania wyrobów włókienniczych.

Uchylny i demontowalny

zbiornik Możliwość odchylenia i demontażu umożliwia nakładanie farszu oraz czyszczenie zbiornika.

Cztery średnice lejów

W zestawie cztery lejki o średnicach 16, 22, 32 i 38 mm do wyrobów o różnej grubości.

Pedał nożny i regulacja

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

Dlaczego warto wybrać elektryczną nadziewarkę YG-03379?

Pojemność 10 l — zbiornik pozwala przygotowywać większe partie farszu niż mniejsze nadziewarki.

Cztery rozmiary lejków — średnice 16, 22, 32 i 38 mm pozwalają przygotowywać wyroby o różnej grubości.

Stal nierdzewna 304 i silikonowa uszczelka — konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej 304, a uszczelka tęka ogranicza przeciekanie farszu.

Demontowalne elementy — możliwość demontażu elementów kontaktujących się z żywnością ułatwia utrzymanie czystości.

Antypoślizgowe nóżki — gumowe nóżki ograniczają przesuwanie urządzenia podczas pracy.

Waga: Maksymalna wysokość urządzenia z wysuniętym takiem wynosi **1040 mm**. Zawartość zestawu: **nadzewarka do kiebas, 4 lejki i pedały**. 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 3379

Kod EAN 109041

Typ uz?dzienia ziewarka do kie?bas

Pojemno??

120 W

Napi?cie 230 V AC

62 ?stotliwo??

Materia? dzewna 304

Zbiornik i demontowalny

Wskazówka t?oka	
16, 22, 32, 38 mm	
Stwierdzenie (w zestawie), prze??cznik kierunku ruchu t?oka	
Regulacja prędkości t?oka	
Łatwe czyszczenie	
Łatwe, antypoślizgowe	
Klasa izolacji elektrycznej	
Zawarto?? zestawu: bas, 4 lejki, peda?no?ny	
Zastosowanie w wyrobów	

w?dliniarskich	
25 kg	
395 x 300 (d?720 szer. x wys.)	
1040 mm wysoko?? z wysuni?tym t?okiem	

YG-03379 ??czy pojemno?? 10 l, moc 120 W, konstrukcj? ze stali nierdzewnej 304 oraz cztery lejki o ?rednicach 16, 22, 32 i 38 mm.
