

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/maszynka-do-mielenia-miesa-220kgh-unger-yato-yg-03232-p-20695.html>


MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA 220KG/H UNGER YATO | YG-03232

Cena brutto	2 269,01 zł
Cena netto	1 844,72 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	YG-03232
Kod producenta	9
Kod EAN	5906083008597

Opis produktu

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

- w zakładach gastronomicznych
- sklepach mięsnych
- restauracjach
- cateringu
- jak również do zastosowań domowych.

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

- szarpaka
- dwustronnego noża tnącego cztero-ramiennego
- sita z otworami o średnicy 10mm
- dwustronnego noża tnącego cztero-ramiennego
- sita z otworami o średnicy do wyboru 6 lub 10mm

W zestawie są **3 sitka** w rozmiarach **1x6mm** oraz **2x10mm**. Umożliwia to ustawienie odpowiedniej konfiguracji 10/6mm lub 10/10mm 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 maszyny **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 maszyny do mielenia mięsa jest **ślimak, strze 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.

Maszynka posiada dodatkowe **zabezpieczenie przeciw przeciążeniowe** wyłączające urządzenia w przypadku zablokowania układu tnącego. Natomiast dodatkowy **wyłącznik bezpieczeństwa** umożliwia szybkie wyłączenie wilka w nagłym przypadku.

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

W skład zestawu wchodzi **dwa sitka** o średnicy oczek **5mm i 8mm** o średnicy 8cm oraz **popychacz z polietylenu**.

Parametry

- Wymiary (DxSxW) [cm]: **52x39x22,5**
- Materiał: **AL-MG**
- Wydajność [kg/h]: **220**