

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/maszynka-do-mielenia-miesa-220kgh-unger-yato-yg-03232-p-52003.html>



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

Cena brutto	2 731,83 zł
Cena netto	2 221,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	YG-03232
Kod producenta	YG-03232
Producent	Yato
System Unger	tak
Materiał tacki	stal nierdzewna
Wyłącznik bezpieczeństwa	tak
Materiał popychacza	PE
Średnica otworów sitka	4.5, 8, 8 mm
Wydajność	220 kg/h
Stopień ochrony	IPX5
Moc akustyczna	82.2 ± 3.0 dB(A)
Ciśnienie akustyczne	71.2 ± 3.0 dB(A)
Klasa izolacji elektrycznej	I
Napięcie	220-230 V a.c.
Moc	1100 W
Materiał ostrza	stal nierdzewna
Stopka antypoślizgowa	tak
Materiał obudowy	aluminium, magnez
Wykończenie powierzchni	anodowana
Wymiary	520x390x225 mm
Zastosowanie	do mielenia mięsa pozbawionego twardych fragmentów kości i chrząstek
Masa	25 kg
Częstotliwość	50 Hz
Bieg wsteczny	tak
Materiał sit	stal nierdzewna
Średnica sitka	69.5 mm
Rodzaj noża	4-ramienny, dwustronny



Opis 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 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
- dwustronnego noża tnącego cztero-ramiennego
- średnica gardzieli: **8 cm**

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 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, ostrze 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.

- maszyny do mielenia mięsa YATO mają zdejmowane tace załadownicze. 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**, które zapobiegają przesuwaniu się urządzenia podczas pracy.

Zasilanie: **220 - 230V**