

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/nadziewarka-pionowa-premium-5-l-p-2653.html>



## Nadziewarka pionowa premium 5 L

Cena	<b>736,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>P1-311037</b>
Kod producenta	<b>P1-311037</b>
Kod EAN	<b>5904816009712</b>

### Opis produktu

Poznaj pionową nadziewarkę wędliniarską klasy premium, na którą czekali wszyscy wytwórcy domowych wędlin. Została zaprojektowana tak, by spełnić oczekiwania zarówno profesjonalistów, jak i początkujących pasjonatów. Nadziewarka ta jest prosta w obsłudze, zapewnia komfortową pracę i pozwala uzyskać doskonałe efekty. Spośród dostępnych na rynku urządzeń tego typu, naszą nadziewarkę wyróżnia kilka cech konstrukcyjnych, które doceni każdy użytkownik. Dzięki szerokiemu zakresowi funkcjonalności nadziewarka ta idealnie sprawdzi się przy wyrobieniu różnego rodzaju wędlin, w każdej kuchni. Szybko, łatwo, fachowo i bez niepotrzebnych kompromisów. Wykorzystaj możliwości, dzięki którym wędliniarska przygoda pozwoli Ci wykazać się jeszcze większą kreatywnością.

Atuty tej wyjątkowej nadziewarki, to m.in.:

- **Specjalna konstrukcja tłoka** - ułatwia odpowiednie ułożenie mięsa i jednocześnie zapobiega wydostawaniu się farszu do cylindra podczas nadziewania, nawet przy dużych naprężeniach - np. przy wyrobieniu kabanosów.
- **Praktyczny zestaw 6 lejków** - niezwykle praktyczny, dający wiele możliwości zestaw lejków z systemem odpowietrzania, już **od fi 14 mm**. Nawet najwęższe jelita nie sprawią problemu przy zakładaniu!
- **System stabilnego mocowania** - uniwersalne rozwiązanie umożliwiające montaż do blatów o różnej grubości i zachowanie stabilności podczas pracy. Nadziewarka nigdy nie przesuwa się po stole czy blacie.
- **Duża pojemność (5 L)** - zaprojektowana z myślą o efektywności, nasza nadziewarka pomieści 5 litrów farszu, umożliwiając sprawne przygotowywanie solidnej porcji kiełbas.
- **Wzmocniona, solidna konstrukcja** - łożysko ze stali hartowanej i system przekładni zapewniają wytrzymałość na duży nacisk, a wzmocniona konstrukcja nadziewarki gwarantuje jej doskonałą stabilność i trwałość.
- **Wielofunkcyjny system przekładni o 2 prędkościach** - pierwszy bieg przekładni służy do szybkiego unoszenia tłoka przed ponownym napełnieniem, a drugi, tzw. bieg wolny, umożliwi precyzyjne, a jednocześnie nie wymagające wysiłku napełnianie jelit farszem.

Oto pionowa nadziewarka, która usprawni Twoją pracę, uczyni ją bardziej komfortową i zapewni wyniki profesjonalnej jakości. Masz do dyspozycji **pojemność aż 5 L** i **6 różnych lejków z systemem odpowietrzania**, w tym specjalny **lejek do kabanosów**. Z tym sprzętem możesz z łatwością tworzyć kiełbasy o różnych średnicach ( $\varnothing$  14/18/21/25/29/35 mm) i nadawać im idealną strukturę. Do nadziewania możesz użyć jelit baranich, wieprzowych, wołowych, osłonek poliamidowych, białkowych itp.

Nadziewarka zapewnia doskonałe i łatwe napełnianie. Jest wyposażona w tłok z silikonową nakładką, odpowietrznikiem oraz wymienną uszczelką. Konstrukcja zapewnia idealny docisk tłoka i optymalizuje formowanie się farszu podczas aplikowania. Specjalny system przekładni umożliwi szybkie unoszenie tłoka, a po napełnieniu cylindra łatwe i dokładne napełnienie jelita.

Cylinder oraz korpus nadziewarki wykonane są ze stali nierdzewnej, co gwarantuje trwałość, odporność na korozję i łatwość utrzymania urządzenia w czystości. Wysoką jakość materiałów i wykonania docenisz zwłaszcza podczas intensywnego użytkowania nadziewarki.

Pracę ułatwią Ci także bardzo przydatne rozwiązania:

- 
- Możliwość montażu cylindra z obydwu stron nadziewarki, co zapewnia ergonomiczną obsługę zarówno osobom prawo-, jak i leworęcznym.
  - Łatwo demontowalny korpus i tłok, co umożliwia wygodne napełnianie i czyszczenie nadziewarki.
  - Śruba mocująca korbę, zapobiegająca jej przypadkowemu odłączeniu się w czasie pracy.

**Produkt atestowany, przeznaczony do kontaktu z żywnością.** Nadziewarka gwarantuje pełne bezpieczeństwo na każdym etapie przygotowywania kiełbas z jej użyciem.

**Uwaga:** Przed każdym użyciem nadziewarkę dokładnie umyj i rozprowadź łyżeczkę oleju jadalnego na jej wewnętrznej powierzchni. Jest to konieczne, by zapewnić właściwą pracę tłoka i wydłużyć żywotność urządzenia.

**Zapoznaj się z instrukcją obsługi i stosuj do podanych w niej zasad, także w zakresie bezpiecznego korzystania z nadziewarki.**

#### **Elementy zestawu:**

- nadziewarka
- korpus / rama z podstawą
- obudowany system przekładni i łożysko (w korpusie ramy) oraz 2 króćce do montażu korby
- cylinder
- tłok z uszczelką
- nakrętka (obręcz) do mocowania lejków
  - korba i śruba do przytwierdzenia korby na króćcu wybranej prędkości
  - 6 lejków o długości 165 mm i różnych średnicach: 14, 18, 21, 25, 29, 35 mm
  - 2 zaciski o uniwersalnym rozstawie do przytwierdzenia nadziewarki do blatów
  - instrukcja obsługi

#### **Wymiary produktu:**

- wysokość: 63,7 cm
- długość podstawy: 30 cm
- szerokość podstawy: 22 cm

**Waga:** 9,3 kg

Zainwestuj w jakość i doświadczaj perfekcji w każdym kawałku swojego wyrobu!