Dane aktualne na dzień: 16-11-2026 06:34

Link do produktu: https://www.mixkuchnia.pl/wysylka-24h-maszynka-do-miesa-graef-fw-500-z094722-p-35080.html



__WYSYŁKA 24H*__ | Maszynka do mięsa GRAEF FW 500 (Z094722)

Cena	**1 162,00 zł**
Cena poprzednia	~~**1 198,00 zł**~~
Dostępność	**Dostępny na magazynie - info: 226674000**
Czas realizacji	**24 godziny**
Numer katalogowy	**Z094722**
Kod producenta	**Z094722**
Producent	**GRAEF**
Partner	autoryzowany PARTNER GRAEF

Opis produktu

Maszynka do mięsa GRAEF FW 500 (Z094722)

Dane techniczne

Szerokość [cm]	15,3
Wysokość [cm]	30,4
Głębokość [cm]	35,5
Waga netto [kg]	4,64
Moc [W]	400
Zasilane [V]	230
Akcesoria	nasadka do ciastek, 3 sitka perforowane (Ø 3 mm, Ø 5 mm, Ø 8 mm), lejek do napełniania kiełbas, nasadka do kebabu, popychacz
Załączona dokumentacja	instrukcja obsługi w języku polskim, karta gwarancyjna
Linia	Family Line
Bieg wsteczny	tak
Ilość otworków sitka	3
Średnica otworków sitka [mm]	3, 5, 8
Średnica otworu wsadowego [mm]	42
Wydajność mielenia [g/min]	1800 - 2500
Ilość prędkości	2

Maszynka nie tylko do mielenia mięsa

Maszynka do mielenia mięsa to przydatne narzędzie kuchenne, które umożliwia **zmielenie mięsa i innych produktów spożywczych** w celu przygotowania różnych potraw. Dzięki niej można mielić mięso bezpośrednio w domu, co daje pełną **kontrolę nad jakością i świeżością produktu.** Dzięki zastosowaniu **silnika elektrycznego**, mielenie mięsa jest szybsze i wygodniejsze niż w przypadku maszynek ręcznych.

Kompaktowa **maszynka do mięsa FW 500** jest w pełni profesjonalnym i funkcjonalnym urządzeniem. Maszynka **może swobodnie przetwarzać mięso, ryby, drób, słoninę i ciasto**. Umożliwia **szybkie przetworzenie** warzyw, wyrabianie jedwabiście kremowych puree ziemniaczanych lub zdrowych smoothie. Dzięki mieleniu mięsa, ryb i drobiu w domu można też

dodać różne przyprawy i zioła, które wzbogacą smak i aromat potrawy.

Przeznaczona do eksploatacji wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych **maszynka doskonale sprawdza się** w gospodarstwach domowych i tego typu podobnych miejscach, jak na przykład: **kuchnie dla pracowników sklepów** oraz biur, gospodarstwa rolne, gościńce, hotele, motele i inne budynki mieszkalne lub pensjonaty serwujące śniadania.

W pełni elektryczna, lekka praca

Korzystanie z elektrycznej maszynki do mielenia mięsa jest bardzo proste. Wystarczy włożyć kawałek mięsa lub na przykład ciasta do specjalnego otworu, a następnie włączyć maszynkę. Silnik elektryczny pozwala na **szybkie i dokładne mielenie żywności**, co oszczędza czas i siły. Elektryczna maszynka do mielenia mięsa to niezbędny sprzęt dla osób, które często przygotowują mięsne dania w domu. Dzięki niej można mieć **pełną kontrolę nad jakością i świeżością mięsa**, a także przygotować różne rodzaje mięsa, takie jak wołowina, wieprzowina, drób czy ryby. To narzędzie kuchenne, które z pewnością **ułatwi pracę w kuchni** i pozwoli na przygotowanie smacznych i zdrowych posiłków.

Kompaktowa maszynka do mielenia firmy Graef FW 500 zapewniająca najwyższą jakość i niezawodność. Do zapewnienia bezproblemowej i szybkiej pracy zastosowaliśmy **wydajny 400W silnik, który zapewnia szczytową moc nawet do 2500W!** To nawet do **3x więcej mocy** niż konkurencyjne popularne na rynku modele. Maszynki o wyższej mocy jak Graef FW 500 są **bardzo wytrzymałe** i mogą bez problemu poradzić sobie z mieleniem twardszych kawałków mięsa, a wydajność mielenia to aż - 1800-=2500 g/min w zależności od mielonego produktu.

Graef FW 500 posiada praktyczny wyświetlacz cyfrowy, który pokazuje czas cyklu, a także poziomy prędkości i tryb wsteczny. **Poziomy dwóch prędkości mielenia** można ustawić za pomocą przycisku prędkości. **Bieg wsteczny** jest ustawiany za pomocą przycisku REV. Po 5 minutach urządzenie przełącza się w tryb czuwania (wyświetlacz wyłącza się). Naciskając przycisk start / stop, urządzenie przełącza się z powrotem w **tryb gotowy do użycia**.

Jakość i niezawodność

Wykonanie z metalu gwarantuje długotrwałe, bezawaryjne użytkowanie urządzenia, a obudowa została wykonana z trwałego i **najwyższej jakości aluminium.** Do zapewnienia najlepszego mielenia i cięcia zastosowano misę do napełniania i **noże tnące ze stali nierdzewnej.** Montowane przez nas **ostrza ze stali nierdzewnej** w są świadectwem **niemieckich umiejętności inżynieryjnych i znakomitego wykonania**. **Wykonywane są ręcznie w naszej fabryce w Arnsbergu w Niemczech** a, wszystkie z naszych klasycznych, eleganckich maszyn wyruszają w długą podróż do kuchni i rodzin na całym świecie. **Jakość „made in Germany”**, tworzy niepowtarzalny - i tak, niezniszczalny - rdzeń naszej marki. Wiedząc, że różne rodzaje produktów mogą zabrudzić urządzenie, zastosowaliśmy prosty demontaż obudowy, śruby i tacki do napełniania w celu ułatwienia czyszczenia urządzenia.

Dzięki **dużemu otworowi na produkty** o wielkości ok. 4,2 cm, nawet większe **kawałki mięs, ryb czy warzyw można łatwo włożyć do urządzenia** (w razie potrzeby za pomocą dostarczonego popychacza Graef). Dwuczęściowa przystawka tnąca składa się z ostrza i płyty mielącej, dlatego **podczas procesu mielenia nie dochodzi do nagrzewania, a żywność pozostaje chłodna i ma dłuższy okres przydatności** do spożycia.

Bogate wyposażenie

Aby zapewnić maszynce uniwersalność, w zestawie z produktem dołączamy **najwyższej jakości perforowane tarcze ze stali nierdzewnej** z oczkami o średnicy 3mm, 5mm oraz 8mm. Możliwość zmiany rozmiaru pozwala na **bardziej efektywne mielenie mięsa, ryb, drobiu i słoniny** co pozwala na łatwiejszy przepływ zmielonego produktu przez maszynkę poprawiając jakość mielenia. Aby jak najbardziej urozmaicić dania w Twojej kuchni pokusiliśmy się na dorzucenie specjalnych **nowoczesnych nakładek do napełniania kiełbas, nasadek do kebabu oraz do ciastek.**

- **Lejek do napełniania kiełbas –** Niezależnie od tego, czy jest to klasyczna kiełbasa z grilla, czy soczysta kiełbasa z tofu do dań wegańskich lub wegetariańskich – kiełbaski można łatwo przygotować za pomocą dostarczonego **lejka do napełniania kiełbasy.**
- **Nakładka do kebabów –** Nowoczesna nakładka do kebabów jest bramą do kuchni orientalnej. **Formuje mielone jedzenie** w małe tubki, które następnie wystarczy napełnić, na przykład do przygotowania pierogów w stylu kebab lub pysznego falafela z ciecierzycy.
- **Nakładka do ciastek –** co powiesz na domowe kruche ciasteczka na Boże Narodzenie? Za pomocą załącznika do przygotowywania ciastek, który jest również dołączony do zestawu, **możesz przygotować ciastka** w czterech różnych kształtach.

Najważniejsze informacje o maszynce do mięsa Graef

- **Kompaktowa, zajmująca niewiele miejsca**, nowoczesna maszynka w aluminiowej obudowie z cyfrowym

wyświetlaczem,
- Mocny, niezwykle dynamiczny, **400-watowy silnik elektryczny**, osiągający chwilową moc szczytową nawet do 2500 W,
- **Cyfrowy wyświetlacz** funkcyjny informuje o czasie cyklu, poziomie prędkości, kierunku (bieg wsteczny), przeciążeniu,
- **Wysokiej jakości wykonanie i wysokiej jakości materiały** - sposób na trwały i funkcjonalny dodatek do każdej kuchni,
- **Duża wydajność** od 1800 g/min. do 2500 g/min., w zależności od rodzaju mielonego mięsa i zastosowanej perforacji,
- **2-częściowa nasadka tnąca z nożem** ze stali nierdzewnej i perforowanym sitkiem, wykonanym także ze stali nierdzewnej,
- **3 wymienne sitka perforowane** (drobne Ø 3 mm, średnie Ø 5 mm, zgrubne Ø 8 mm), łatwe w wymianie i czyszczeniu,
- Aluminiowy pierścień, ślimak i aluminiowa taca do podawania, dające się także wyjąć i **wyczyścić bez większego wysiłku**,
- **Zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe** - ze stosowną informacją, zapalającą się na wyświetlaczu cyfrowym urządzenia.

Uwaga! Urządzenie nie nadaje się do rozdrabniania tzw. twardej żywności, jak np. mrożonek lub też mięsa z kością.