

Dane aktualne na dzień: 26-05-2026 20:31

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/ekspres-cisnieniowy-ze-spieniaczem-1350w-p-60590.html>



EKSPRES CIŚNIENIOWY ZE SPIENIACZEM 1350W

Cena brutto	387,16 zł
Cena netto	314,76 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny — zapytaj o termin
Numer katalogowy	68502
Kod producenta	68502
Kod EAN	5906083124167
Producent	Lund

Opis produktu

Ekspres ciśnieniowy LUND 68502 ze spieniaczem mleka 1350W

Ekspres ciśnieniowy z systemem podwójnego parzenia — kompatybilny z kapsułkami Nespresso®, Starbucks®, UCC® oraz kawą mieloną. Wyposażony w automatyczny spieniacz mleka z regulacją gęstości pianki i system Thermoblock zapewniający gotowość do pracy w 45 sekund.

Moc 1350 W

Ciśnienie pompy 20 bar

Pojemność zbiornika wody 1,5 l

Czas nagrzewania 45 sekund

Charakterystyka ekspresu ciśnieniowego LUND 68502

Podwójny system parzenia kawy

Zestaw zawiera dwie dedykowane kolby — do kawy mielonej oraz do kapsułek Nespresso®, Starbucks® i UCC®. Możliwość wyboru między kontrolą nad procesem parzenia (kawa mielona) a szybkością i wygodą (kapsułki) bez konieczności zakupu dodatkowych akcesoriów.

Ciśnienie pompy 20 bar i system Thermoblock

Pompa o ciśnieniu 20 bar zapewnia optymalną ekstrakcję aromatów i olejków kawowych, tworząc gęstą cremę. System grzewczy Thermoblock nagrzewa wodę przepływającą przez wymiennik, co skraca czas oczekiwania do 45 sekund i eliminuje przegrzewanie wody — kluczowe dla zachowania smaku kawy.

Automatyczny spieniacz mleka z regulacją

Zintegrowany spieniacz z wyjmowanym zbiornikiem o pojemności 0,5 l automatycznie przygotowuje mleko do napojów typu cappuccino i latte. Regulacja gęstości pianki pozwala dostosować teksturę do preferencji. Zbiornik można przechowywać w lodówce między użyciami.

Panel dotykowy z 9 predefiniowanymi programami

Kolorowy wyświetlacz dotykowy umożliwia wybór spośród 9 rodzajów napojów: cold brew, espresso, podwójne espresso, flat white, americano, latte, cappuccino, spienione mleko oraz automatyczne czyszczenie. Każdy program dostosowuje parametry parzenia do specyfiki napoju.

Kontrola temperatury NTC & PID

Technologie NTC (czujnik temperatury) i PID (algorytm regulacji) współpracują w celu utrzymania stabilnej temperatury wody podczas parzenia. Eliminuje to wahania, które mogłyby wpłynąć na ekstrakcję i powtarzalność smaku między kolejnymi parzeniami.

Specyfikacja techniczna

Model	LUND 68502
Moc znamionowa	1350 W
Ciśnienie pompy	20 bar
System grzewczy	Thermoblock
Czas nagrzewania	45 sekund
Pojemność zbiornika na wodę	1,5 l (wyjmowany)
Pojemność zbiornika na mleko	0,5 l (wyjmowany)
Kompatybilność z kapsułkami	Nespresso®, Starbucks®, UCC®
Typ sterowania	Kolorowy panel dotykowy
Kontrola temperatury	NTC & PID

Wymiary bez kolby (szer. × gł. × wys.)	21 × 28 × 33 cm
Wymiary podgrzewanej tacki	14 × 15 cm (metal)
Waga	3,87 kg
Materiał obudowy	Tworzywo sztuczne, stal nierdzewna
Zawartość zestawu	Kolba do kawy mielonej, filtry (1 i 2 filiżanki), miarka z ubijakiem, kolba do kapsułek, filtr do kapsułek

Zastosowanie ekspresu ciśnieniowego

- Przygotowanie espresso i podwójnego espresso z kawy mielonej lub kapsułek
- Napoje mleczne — cappuccino, latte, flat white z automatycznie spienionym mlekiem
- Cold brew — kawa parzona na zimno o obniżonej kwasowości
- Americano — espresso rozcieńczone gorącą wodą
- Spienione mleko do kakao, gorącej czekolady i innych napojów
- Użytek domowy dla gospodarstw domowych o różnych preferencjach kawowych
- Małe biura i przestrzenie coworkingowe wymagające szybkiego dostępu do kawy
- Sytuacje wymagające szybkiego parzenia — gotowość w 45 sekund od włączenia

Porównanie systemów parzenia

Kawa mielona — kolba tradycyjna

Pełna kontrola nad intensywnością napoju poprzez dobór gatunku kawy, stopnia zmielenia i ilości użytego surowca. Zestaw zawiera filtry na 1 i 2 filiżanki oraz miarkę z ubijakiem do ubijania kawy w kolbie. Wymaga więcej czasu na przygotowanie i czyszczenie, ale zapewnia szersze możliwości eksperymentowania ze smakiem.

Kapsułki — kolba z filtrem dedykowanym

Kompatybilność z kapsułkami Nespresso®, Starbucks® i UCC® eliminuje konieczność dozowania i ubijania kawy. Proces parzenia jest szybszy, a czyszczenie ogranicza się do wyrzucenia użytej kapsułki. Ograniczona możliwość modyfikacji parametrów — smak zależy od producenta kapsułki.

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pierwszego użycia

Przed pierwszym parzeniem kawy należy przepłukać system wodą — uruchomić cykl bez kawy, aby usunąć ewentualne pozostałości produkcyjne. Napełnić zbiornik świeżą wodą i wykonać 2-3 cykle parzenia z pustą kolbą.

Czyszczenie codzienne

Po każdym użyciu opróżnić tackę ociekową i przepłukać kolbę pod bieżącą wodą. Zbiornik na mleko należy opróżnić i umyć,

jeśli nie będzie używany w ciągu kilku godzin — resztki mleka mogą prowadzić do osadów w systemie spieniacza. Ekspres posiada automatyczny program czyszczenia dostępny z poziomu panelu dotykowego.

Konserwacja okresowa

Co 2-3 miesiące (w zależności od twardości wody) przeprowadzić odkamienianie ekspresu preparatem do odkamieniania urządzeń ciśnieniowych. Twardość wody wpływa na częstotliwość osadzania się kamienia, który zmniejsza efektywność systemu Thermoblock i może wpłynąć na smak kawy. Sprawdzić instrukcję producenta odnośnie procedury odkamieniania.

Podgrzewana tacka na filiżanki

Metalowa tacka o wymiarach 14 × 15 cm utrzymuje filiżanki w podwyższonej temperaturze. Podgrzane naczynia zapobiegają szybkiemu ochłodzeniu kawy po wylaniu i pomagają zachować właściwą temperaturę napoju podczas picia — szczególnie istotne w przypadku espresso serwowanego w małych filiżankach.

Produkty powiązane

Do ekspresu LUND 68502 polecane są: preparaty do odkamieniania urządzeń ciśnieniowych, środki czyszczące do systemów mlecznych