

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/frytkownica-beztluszczowa-3-2l-1400w-led-67572-lund-p-16954.html>

FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA 3,2L 1400W LED 67572 LUND

Cena brutto	273,95 zł
Cena netto	222,72 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	67572
Kod producenta	67572
Kod EAN	5906083054525
Producent	Lund

Opis produktu

Frytkownica beztłuszczowa 3,2L 1400W Lund 67572

Wielofunkcyjne urządzenie kuchenne wykorzystujące technologię termoobiegu powietrza do przygotowania potraw z minimalnym użyciem tłuszczu. Model wyposażony w cyfrowy panel dotykowy LED, 7 programów automatycznych oraz dwa kosze z powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Pojemność 3,2 litra

Moc 1400 W

Zakres temperatury 80-200°C

Programy 7 automatycznych

Charakterystyka techniczna frytkownicy beztłuszczowej

Technologia termoobiegu powietrza

Wymuszony obieg gorącego powietrza zapewnia równomierne nagrzewanie potraw bez konieczności zanurzania w tłuszczu. Wyprofilowany kształt komory optymalizuje przepływ powietrza, co pozwala uzyskać chrupiącą strukturę zewnętrzną przy zachowaniu wilgotności wewnątrz produktu.

Moc 1400W i precyzyjna regulacja

Grzałka o mocy 1400W skraca czas nagrzewania urządzenia i przyspiesza proces przygotowania potraw. Zakres temperatury 80-200°C umożliwia dostosowanie parametrów do różnych typów produktów – od delikatnego odmrażania po intensywne grillowanie.

Cyfrowy panel LED z 7 programami

Dotykowy interfejs LED pozwala na ustawienie temperatury i czasu (0-60 minut) oraz wybór jednego z 7 predefiniowanych programów dostosowanych do konkretnych produktów. System automatycznie reguluje parametry grzania dla optymalnych rezultatów.

Dwa kosze z powłoką nieprzywierającą

Zestaw zawiera kosz gładki i kosz perforowany, co umożliwia przygotowanie różnych typów potraw. Powłoka zapobiegająca przywieraniu ułatwia czyszczenie, a kompatybilność ze zmywarką skraca czas konserwacji urządzenia.

Specyfikacja techniczna

Model	Lund 67572
Kod EAN	5906083054525
Moc	1400 W
Napięcie zasilania	230 V / 50 Hz
Pojemność komory	3,2 litra
Zakres temperatury	80-200°C
Zakres timera	0-60 minut
Liczba programów	7 automatycznych
Panel sterowania	Dotykowy LED
Długość kabla	1 m
Wymiary (dł. × szer. × wys.)	30 × 35 × 33,5 cm
Materiał obudowy	Tworzywo z elementami ze stali nierdzewnej
Powłoka koszy	Nieprzywierająca, nadająca się do zmywarki

Zastosowanie w kuchni

- Przygotowanie frytek i innych produktów ziemniaczanych z minimalnym dodatkiem oleju
- Smażenie mięsa drobiowego, wieprzowego i wołowego z zachowaniem soczystości
- Pieczenie ryb i owoców morza bez konieczności użycia tłuszczu
- Grillowanie warzyw – papryki, cukinii, bakłażana, brokułów
- Odmrażanie mrożonych produktów przed dalszym przetwarzaniem
- Podgrzewanie gotowych potraw bez utraty struktury i wilgotności
- Pieczenie ciast, muffinów i innych wyrobów cukierniczych

-
- Przygotowanie pizzy i innych dań zapiekanych

Funkcje bezpieczeństwa i automatyka

Automatyczna regulacja temperatury

Urządzenie wyłącza grzanie po osiągnięciu zadanej temperatury i wznawia pracę, gdy temperatura spada poniżej progu. Rozwiązanie to zapobiega przegrzaniu potraw i optymalizuje zużycie energii podczas dłuższych cykli przygotowania.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

System termiczny monitoruje temperaturę elementów grzejnych i automatycznie odcina zasilanie w przypadku przekroczenia bezpiecznych wartości. Lampka kontrolna i sygnał dźwiękowy informują o zakończeniu programu.

Podwójna blokada rączki

Mechanizm blokujący zapobiega przypadkowemu odłączeniu kosza wewnętrznego od kosza zewnętrznego podczas wyjmowania z komory. Rozwiązanie zwiększa bezpieczeństwo obsługi, szczególnie przy pracy z gorącymi produktami.

Użytkowanie i konserwacja frytkownicy

Przed pierwszym użyciem należy umyć kosze w ciepłej wodzie z detergentem i uruchomić urządzenie na 10 minut w temperaturze 200°C bez produktów – pozwala to usunąć ewentualne pozostałości produkcyjne. Podczas pracy frytkownica wymaga zapewnienia minimalnej przestrzeni wentylacyjnej (10 cm od ścian) dla prawidłowego odprowadzania ciepła.

Równomierne wymieszanie produktów w połowie czasu przygotowania zapewnia jednorodne zabrązowanie. W przypadku produktów wymagających chrupiącej tekstury zaleca się lekkie skroplenie olejem przed rozpoczęciem smażenia. Pojemność 3,2 litra pozwala na jednorazowe przygotowanie porcji dla 2-3 osób.

Kosze z powłoką nieprzywierającą można myć w zmywarce, co znacząco upraszcza konserwację. Obudowę należy czyścić wilgotną ściereczką po ostygnięciu urządzenia. Regularne usuwanie resztek tłuszczu z komory grzewczej zapobiega powstawaniu dymu podczas kolejnych użyć.

Akcesoria w zestawie

Frytkownica zawiera dodatkowe akcesoria rozszerzające możliwości przygotowania potraw: patelnię do pizzy, rondel do pieczenia chleba, przegrodę do jednoczesnego przygotowania różnych produktów oraz podstawowy kosz do smażenia.

...

