

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/maszynka-do-mielenia-miesa-1200w-4w1-67901-lund-p-14294.html>

## MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA 1200W 4W1 67901 LUND

Cena brutto	<b>365,09 zł</b>
Cena netto	<b>296,82 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>67901</b>
Kod producenta	<b>67901</b>
Kod EAN	<b>5906083040610</b>
Producent	<b>Lund</b>

### Opis produktu

#### Maszynka do mielenia mięsa 1200W 4w1 LUND 67901

Wielofunkcyjne urządzenie kuchenne łączące funkcje mielenia mięsa, szatkowania warzyw, napełniania kiełbas i przygotowywania kebbe. Wyposażone w silnik o mocy 1200W z miedzianym wirnikiem oraz metalową przekładnią zapewniającą długotrwałą pracę.

Moc znamionowa 1200W

Moc szczytowa 3000W

Wydajność do 2 kg/min

Funkcje 4 w 1

### Charakterystyka maszynki do mięsa LUND 67901

#### Silnik z miedzianym wirnikiem 1200W

Moc znamionowa 1200W przy mocy szczytowej 3000W umożliwia przetwarzanie twardszych kawałków mięsa i większych ilości produktów. Miedziany wirnik zapewnia lepsze odprowadzanie ciepła i dłuższą żywotność silnika w porównaniu z rozwiązaniami aluminiowymi. Metalowa przekładnia zwiększa trwałość mechanizmu przeniesienia napędu.

#### Wydajność do 2 kg mięsa na minutę

Parametr wydajności określa maksymalną ilość surowca, jaką urządzenie przetwarza w ciągu minuty przy optymalnych warunkach. Rzeczywista wydajność zależy od twardości mięsa, wybranego sita oraz prędkości pracy. Funkcja biegu wstecznego ułatwia usuwanie zatorów podczas mielenia żylistego mięsa.

### Trzy sita ze stali nierdzewnej

Zestaw obejmuje sita o średnicy otworów 4 mm (drobne mielenie), 7 mm (średnie mielenie) oraz szarpak do grubszego rozdrabniania. Stal nierdzewna zapewnia odporność na korozję i łatwość czyszczenia. Wymiana sit pozwala dostosować konsystencję mielonego mięsa do rodzaju przygotowywanego dania.

### Dwie prędkości pracy i bieg wsteczny

Prędkość 100% przeznaczona jest do standardowego mielenia, prędkość 50% umożliwia kontrolowane przetwarzanie delikatniejszych produktów. Funkcja biegu wstecznego pozwala na odblokowanie mechanizmu w przypadku zablokowania włóknami mięsa lub ścięgnami, co wydłuża żywotność ostrzy i przekładni.

## Specyfikacja techniczna

Model	LUND 67901
Moc znamionowa	1200W
Moc szczytowa	3000W
Napięcie zasilania	220-240V AC
Częstotliwość	50/60 Hz
Wydajność mielenia	do 2 kg/min
Liczba prędkości	2 (100%, 50%) + bieg wsteczny
Materiał ostrzy i sit	Stal nierdzewna
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Długość kabla zasilającego	120 cm
Wymiary urządzenia (bez akcesoriów)	30 x 17 x 23 cm (dł. x szer. x wys.)
Nóżki antypoślizgowe	Tak
Materiał przekładni	Metal
Typ wirnika silnika	Miedziany

## Wyposażenie standardowe

### Elementy do mielenia mięsa

Ostrze ze stali nierdzewnej, metalowa tacka podawcza, 3 sita (4 mm, 7 mm, szarpak), popychacz do żywności.

---

## Aksesoria do szatkowania

Szatkownica z 3 wymiennymi tarkami umożliwiającymi różne rodzaje cięcia warzyw do sałatek, surówek i innych potraw.

## Nasadki specjalistyczne

3 nasadki do napełniania kiełbas o różnych średnicach, nasadka do przygotowywania kebbe (tradycyjne danie kuchni bliskowschodniej z ciasta burgolowo-mięsnego).

## Zastosowanie maszynki do mięsa 4w1

- Mielenie różnych rodzajów mięsa (wołowina, wieprzowina, drób) do farszu na kotlety, hamburgery lub pierogi
- Przygotowanie mięsa mielonego o kontrolowanej grubości do sosów bolońskich i ragù
- Szatkowanie warzyw do surówek, sałatek i mieszanek warzywnych
- Napełnianie naturalnych i sztucznych osłonek kiełbasą domowej roboty
- Przygotowanie kebbe - cylindrycznych krokietów z ciasta burgolowo-mięsnego z nadzieniem
- Mielenie ryb do past rybnych i farszu
- Przetwarzanie większych partii mięsa w gospodarstwach domowych i małych zakładach gastronomicznych
- Przygotowanie karmy dla zwierząt domowych z kontrolowanym składem

## Użytkowanie i konserwacja

---

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy mające kontakt z żywnością ciepłą wodą z detergentem. Metalowa tacka podawcza ułatwia równomierne dozowanie surowca do komory mielenia.

Mięso przeznaczone do mielenia powinno być pozbawione kości i większych chrząstek. Produkty częściowo mrożone (lekko podmarznęte) mielą się sprawniej niż całkowicie rozmrożone. Popychacz zapewnia bezpieczne wprowadzanie produktów bez ryzyka kontaktu z ruchomymi częściami.

Funkcja biegu wstecznego służy do usuwania zatorów - należy ją aktywować na kilka sekund, a następnie wrócić do normalnego trybu pracy. Regularna wymiana sit w zależności od potrzeb pozwala uzyskać żądaną konsystencję produktu końcowego.

Po zakończeniu pracy wszystkie elementy należy rozłożyć i umyć osobno. Ostrza i sita ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce. Części metalowe po umyciu warto osuszyć, aby zapobiec powstawaniu nalotów wapiennych. Silnik czyści się wilgotną ściereczką bez zanurzania w wodzie.

Nóżki antypoślizgowe zapewniają stabilność podczas pracy - urządzenie należy ustawiać na równej, twardej powierzchni. Długość kabla 120 cm umożliwia swobodne umieszczenie maszynki na blacie kuchennym bez konieczności stosowania przedłużaczy.

...

