

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

MASZYNNKA DO MIELENIA MIĘSA 1200W 4W1 67901 LUND

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

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.

...

