

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/maszynka-do-mielenia-miesa-350w-p-60439.html>

## MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA 350W

Cena brutto	<b>125,28 zł</b>
Cena netto	<b>101,85 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>67902</b>
Kod producenta	<b>67902</b>
Kod EAN	<b>5906083120602</b>
Producent	<b>Lund</b>

### Opis produktu

#### Maszynka do mielenia mięsa Lund 350W model 67902

Elektryczna maszynka do mielenia mięsa z silnikiem AC 7625 CCA o mocy nominalnej 350W i szczytowej 1000W. Urządzenie przetwarza 2-3 kg mięsa na minutę, wyposażone w ostrze ze stali nierdzewnej SUS420 oraz dwie tarcze mielące 5 mm i 7 mm. Konstrukcja z zabezpieczeniami termicznymi i funkcją biegu wstecznego.

Moc nominalna 350W

Moc szczytowa 1000W

Wydajność 2-3 kg/min

Waga urządzenia 1,4 kg

### Charakterystyka techniczna maszynki do mięsa

#### Silnik AC 7625 CCA z mocą szczytową 1000W

Silnik typu CCA (Capacitor Commutator Alternating) zapewnia wysoki moment obrotowy przy starcie, co umożliwia przetwarzanie twardego mięsa z chrząstkami i żyłkami. Moc szczytowa 1000W pozwala na krótkotrwałe przeciążenia bez zatrzymywania się urządzenia. Termostat zabezpiecza przed przegrzaniem przy intensywnej pracy.

### Wydajność 2-3 kg mięsa na minutę

Parametr określa rzeczywistą przepustowość urządzenia przy standardowym mieleniu wołowiny lub wieprzowiny. Wydajność zależy od twardości mięsa, zawartości tłuszczu i wybranej tarczy. Konstrukcja ślimaka ze stopu aluminium ADC12 minimalizuje tarcie i zapewnia płynne przemieszczanie produktu.

### Ostrze ze stali nierdzewnej SUS420

Stal SUS420 zawiera 0,15% węgla, co zapewnia twardość 50-52 HRC po hartowaniu. Materiał charakteryzuje się odpornością na korozję i zachowaniem ostrości przy długotrwałym użytkowaniu. Ostrze współpracuje z tarczami ze stali SUS430 o średnicy otworów 5 mm i 7 mm, co pozwala na regulację stopnia rozdrobnienia.

### Funkcja biegu wstecznego i zabezpieczenia

Rewers umożliwia odblokowanie ślimaka w przypadku zablokowania przez żyły lub chrząstki. Wyłącznik zabezpieczający zapobiega przypadkowemu uruchomieniu. Antypoślizgowe nóżki stabilizują urządzenie podczas pracy, eliminując wibracje przy pełnym obciążeniu.

## Specyfikacja techniczna

Model	67902
Moc nominalna	350W
Moc szczytowa	1000W
Typ silnika	AC 7625 CCA
Wydajność mielenia	2-3 kg/min
Waga urządzenia	1,4 kg
Materiał obudowy	ABS (ABS121H)
Materiał ostrza	Stal nierdzewna SUS420
Materiał tarcz do mielenia	Stal nierdzewna SUS430
Średnica otworów w tarczach	5 mm, 7 mm
Materiał korpusu maszynki i ślimaka	Stop aluminium ADC12
Materiał tacki	AS (AS 80HF-ICE)
Materiał popychacza	PE (polietylen)
Materiał nasadek do kebba i kielbasa	PP (polipropylen)
Funkcje dodatkowe	Bieg wsteczny, ochrona termiczna, wyłącznik zabezpieczający

## Zastosowanie maszynki do mielenia mięsa

- 
- Mielenie wołowiny, wieprzowiny i drobiu na mięso mielone do kotletów, pulpetów i farszu
  - Przygotowywanie mięsa do sosów bolońskich, lasagne i zapiekanek
  - Produkcja domowych kiełbas z wykorzystaniem nasadki do napełniania osłonek naturalnych lub sztucznych
  - Przyrządzanie kebbe – dań kuchni bliskowschodniej z dwuwarstwowym farszem
  - Przygotowywanie farszu do pierogów, naleśników i krokietów
  - Mielenie mięsa na zapasy z możliwością porcjowania i zamrażania
  - Przetwarzanie pozostałości mięsnych z większych kawałków na mięso mielone
  - Kontrolowane mielenie mięsa o określonej zawartości tłuszczu poprzez dobór surowca

## Materiały konstrukcyjne i ich właściwości

---

### Stop aluminium ADC12 w korpusie i ślimaku

Stop ADC12 zawiera 11-13% krzemu, co zapewnia odporność na korozję, niską wagę i dobrą przewodność cieplną. Materiał stosowany w elementach mających kontakt z żywnością, charakteryzuje się łatwością obróbki i odpornością na obciążenia mechaniczne. Ślimak ze stopu aluminium zmniejsza tarcie podczas pracy, co wydłuża żywotność ostrza i tarcz.

### Tworzywo ABS w obudowie

ABS (akrylonitryl-butadien-styren) w gatunku ABS121H to tworzywo o podwyższonej udarności i odporności na zarysowania. Temperatura pracy do 80°C zapewnia stabilność podczas długotrwałego użytkowania. Materiał nie wchodzi w reakcje z tłuszczami zwierzęcymi i jest łatwy w czyszczeniu.

## Użytkowanie i konserwacja

---

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy mające kontakt z żywnością ciepłą wodą z detergentem. Mięso do mielenia powinno być schłodzone do temperatury 2-4°C – ułatwia to cięcie i zapobiega rozmazywaniu tłuszczu. Usunięcie dużych żył i chrząstek przed mieleniem wydłuża żywotność ostrza.

Podczas pracy należy używać popychacza z polietylenu – nie wolno wsuwać palców do szyjki maszyny. Przy zablokowaniu ślimaka należy użyć funkcji biegu wstecznego, wyłączyć urządzenie i usunąć przyczynę zablokowania. Termostat automatycznie wyłączy silnik przy przekroczeniu temperatury roboczej – po ochłodzeniu urządzenie można ponownie uruchomić.

Po zakończeniu pracy należy rozebrać maszynkę i umyć ostrze, tarcze, ślimak i korpus w ciepłej wodzie. Elementy ze stali nierdzewnej można suszyć ściereczką lub pozostawić do naturalnego wyschnięcia. Ostrze i tarcze warto przechowywać w suchym miejscu, opcjonalnie z cienką warstwą oleju spożywczego zapobiegającego korozji.

### Dodatkowe wyposażenie

Maszynka zawiera nasadki do napełniania kiełbas oraz dwie nasadki do przygotowywania kebbe. Nasadki wykonane z polipropylenu (PP) charakteryzują się odpornością na temperatury do 100°C i łatwością czyszczenia. Taca ze styrenu akrylowego (AS) o zwiększonej przezroczystości ułatwia kontrolę procesu mielenia.

