

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

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA 350W

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

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 kebbe i kielbas	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.

