

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/maszynka-do-mielenia-miesa-350w-ss-p-60440.html>

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA 350W S/S

Cena brutto	144,84 zł
Cena netto	117,76 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	67903
Kod producenta	67903
Kod EAN	5906083120619
Producent	Lund

Opis produktu

Maszynka do mielenia mięsa Lund 350W S/S – model 67903

Elektryczna maszynka do mielenia mięsa o mocy nominalnej 350W i szczytowej 1000W, wyposażona w trzy stalowe sitka oraz akcesoria do produkcji kiełbas i potraw kebbe. Konstrukcja ze stali nierdzewnej i tworzywa ABS zapewnia trwałość przy codziennym użytkowaniu domowym.

Moc szczytowa 1000W

Wydajność 2-3 kg/min

Liczba sitek 3 (3/5/7 mm)

Waga urządzenia 1,7 kg

Charakterystyka techniczna maszynki do mięsa

Silnik AC 7625 CCA o mocy 350W/1000W

Moc nominalna 350W wystarcza do ciągłej pracy, natomiast moc szczytowa 1000W umożliwi przetwarzanie twardszych fragmentów mięsa z żyłkami. Silnik AC charakteryzuje się długotrwałą pracą bez przegrzewania się, co przekłada się na możliwość mielenia większych partii surowca.

Trzy sitka ze stali nierdzewnej SUS430

Sitka o średnicy otworów 3 mm, 5 mm i 7 mm pozwalają dostosować stopień rozdrobnienia do rodzaju potrawy. Drobne sitko 3 mm stosuje się do pasztetów i past, średnie 5 mm do mielonego mięsa na kotlety, grube 7 mm do kiełbas i farszu o wyraźniejszej teksturze. Stal SUS430 jest odporna na korozję i łatwa w czyszczeniu.

Ostrze ze stali nierdzewnej SUS420

Stal SUS420 zawiera większą ilość węgla niż standardowa stal nierdzewna, co zwiększa twardość ostrza i pozwala zachować ostrość krawędzi przez dłuższy czas. Materiał ten jest standardem w narzędziach tnących do kontaktu z żywnością ze względu na odporność na korozję i łatwość utrzymania higieny.

Konstrukcja z aluminium ADC12 i stali nierdzewnej

Korpus i tacka wykonane ze stopu aluminium ADC12 zapewniają sztywność konstrukcji przy relatywnie niskiej wadze całego urządzenia (1,7 kg). Obudowa ze stali nierdzewnej i tworzywa ABS zwiększa trwałość mechaniczną i ułatwia utrzymanie czystości powierzchni stykających się z mięsem.

Funkcja biegu wstecznego

Przełącznik biegu wstecznego umożliwia odblokowanie mechanizmu mielącego w przypadku zablokowania przez żyły lub chrząstki. Funkcja ta ułatwia również czyszczenie urządzenia po zakończeniu pracy, pozwalając na usunięcie resztek mięsa z wnętrza korpusu bez konieczności pełnego demontażu.

System zabezpieczeń

Wyłącznik zabezpieczający uniemożliwia uruchomienie maszynki bez prawidłowo zamontowanego korpusu. Termostat chroni silnik przed przegrzaniem podczas długotrwałej pracy. Antypoślizgowe nóżki stabilizują urządzenie na blacie, zapobiegając przemieszczaniu się podczas mielenia.

Specyfikacja techniczna

Model	67903
Marka	Lund
Moc nominalna	350W
Moc szczytowa	1000W
Typ silnika	AC 7625 CCA
Wydajność mielenia	2-3 kg/min
Materiał obudowy	Stal nierdzewna + tworzywo ABS
Materiał korpusu i tacki	Stop aluminium ADC12
Materiał ostrza	Stal nierdzewna SUS420
Materiał sitek	Stal nierdzewna SUS430
Średnica otworów sitek	3 mm, 5 mm, 7 mm
Liczba sitek w zestawie	3
Dodatkowe akcesoria	Nasadka do kiełbas, 2 nasadki do kebbe
Funkcje bezpieczeństwa	Wyłącznik zabezpieczający, termostat, stopki antypoślizgowe, blokada korpusu
Dodatkowe funkcje	Bieg wsteczny
Waga	1,7 kg
Kompatybilność	Szatkwonica Lund 67906 (dostępna osobno)

Zastosowanie maszyny do mielenia

- Mielenie różnych rodzajów mięsa (drób, wieprzowina, wołowina, cielęcina) na mięso mielone do kotletów, pulpetów i sosów
- Przygotowanie farszu do pierogów, naleśników i golonki faszerowanej z kontrolą stopnia rozdrobnienia
- Produkcja domowych kiełbas i parówek przy użyciu dołączonej nasadki do napełniania osłonek naturalnych lub sztucznych
- Przygotowywanie tradycyjnych potraw kebbe (kuchnia bliskowschodnia) za pomocą specjalnych nasadek formujących
- Mielenie ryb do farszu rybnego, tartaru lub past rybnych z zachowaniem świeżości surowca
- Rozdrabnianie warzyw (cebula, marchew, pietruszka) do zup, sosów i past warzywnych
- Przygotowanie pasztetów i past mięsnych o jednolitej konsystencji przy użyciu sitka 3 mm
- Mielenie sera twardego do zapiekanek i nadzień (po wcześniejszym schłodzeniu sera)

Dobór sitka do rodzaju potrawy

Sitko 3 mm - drobne rozdrobnienie

Stosowane do pasztetów, past mięsnych, farszu do pierogów oraz potraw dla dzieci wymagających gładkiej konsystencji. Mięso przechodzi przez małe otwory, tworząc jednorodną masę bez widocznych fragmentów.

Sitko 5 mm - średnie rozdrobnienie

Uniwersalne sitko do codziennego mielenia mięsa na kotlety, hamburgery, pulpety i sosy bolognese. Zachowuje lekką teksturę mięsa, zapewniając soczystość gotowych potraw.

Sitko 7 mm - grube rozdrobnienie

Wykorzystywane do produkcji kiełbas domowych, farszu do golonki i potraw wymagających wyraźnej struktury mięsa. Większe kawałki lepiej zatrzymują soki mięsne podczas obróbki termicznej.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy mające kontakt z żywnością ciepłą wodą z detergentem. Mięso przeznaczone do mielenia powinno być schłodzone (temperatura 2-4°C), co ułatwia cięcie i zapobiega rozmazywaniu się tłuszczu. Usunięcie większych żył i błon przed mieleniem wydłuża żywotność ostrza.

Podczas pracy należy używać popychacza dołączonego do zestawu – nie wolno wkładać palców do leja załadowniczego. Jeśli mechanizm zablokuje się, należy wyłączyć urządzenie, włączyć bieg wsteczny i usunąć przyczynę zablokowania. Po zakończeniu mielenia funkcja biegu wstecznego pomaga wypchnąć resztki mięsa z korpusu.