

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

### 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 załadownego. 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.