

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/maszynka-do-mielenia-miesa-550w-5w1-67900-lund-p-14293.html>

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA 550W 5W1 67900 LUND

Cena brutto	79,65 zł
Cena netto	64,76 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	67900
Kod producenta	67900
Kod EAN	5906083040603
Producent	Lund

Opis produktu

Maszynka do Mielenia Mięsa 550W 5W1 LUND 67900

Elektryczna maszynka do mielenia mięsa z silnikiem 550W i funkcją 5w1. Urządzenie umożliwia mielenie mięsa, szatkowanie warzyw, wyciskanie soku, nadziewanie kielbas oraz przygotowywanie kebbe. Model wyposażony w trzy sita o różnych średnicach oraz szatkownicę z trzema tarkami.

Moc nominalna 550 W

Moc szczytowa 1200 W

Wydajność do 1,5 kg/min

Funkcje 5w1

Charakterystyka techniczna

Silnik 550W z mocą szczytową 1200W

Moc nominalna 550W zapewnia ciągłą pracę urządzenia podczas mielenia różnych rodzajów mięsa. Moc szczytowa 1200W pozwala na krótkotrwałe zwiększenie wydajności przy przetwarzaniu twardszych fragmentów, co zapobiega blokowaniu się mechanizmu.

Wydajność do 1,5 kg mięsa na minutę

Parametr określający rzeczywistą przepustowość urządzenia podczas mielenia. Wydajność 1,5 kg/min sprawdza się przy przygotowywaniu większych partii mięsa na przetwory, kotlety czy mięso mielone do różnych potraw.

Ostrza ze stali nierdzewnej SUS420

Stal SUS420 charakteryzuje się podwyższoną zawartością węgla, co przekłada się na twardość i odporność na ścieranie. Ostrza z tego materiału zachowują ostrość przez dłuższy czas i są odporne na korozję podczas kontaktu z sokami mięsnymi.

Funkcja biegu wstecznego

Mechanizm rewersyjny umożliwia odwrócenie kierunku obrotów ślimaka. Funkcja przydatna przy usuwaniu zablokowanych fragmentów mięsa lub ścięgien bez konieczności demontażu urządzenia, co skraca czas pracy i ułatwia obsługę.

Specyfikacja techniczna

Model	LUND 67900
Moc nominalna	550 W
Moc szczytowa	1200 W
Napięcie zasilania	220-240 V, 50 Hz
Wydajność mielenia	do 1,5 kg/min
Materiał ostrzy	Stal nierdzewna SUS420
Liczba sit w zestawie	3 sita o różnych średnicach
Szatkwonica	3 tarki
Długość kabla zasilającego	100 cm
Dodatkowe funkcje	Bieg wsteczny, antypoślizgowe nóżki
Zakres funkcji	Mielenie mięsa, szatkowanie warzyw, wyciskanie soku, nadziewanie kiełbas, przygotowywanie kebbe

Zastosowanie maszynki do mielenia mięsa

- Mielenie różnych rodzajów mięsa na burgery, kotlety, mięso mielone do farszu
- Przygotowywanie pasztetów i mas do nadziewania pierogów
- Szatkowanie warzyw na surówki, sałatki i dodatki do potraw
- Wyciskanie soku z pomidorów, owoców miękkich i warzyw
- Nadziewanie domowych kiełbas przy użyciu dedykowanego adaptera
- Formowanie kebbe – tradycyjnych krokietów kuchni bliskowschodniej

-
- Przygotowywanie mięsa do wędlin domowej roboty
 - Przetwarzanie mięsa na karma dla zwierząt domowych

Wyposażenie dodatkowe i akcesoria

Sita do mielenia o różnych średnicach

Zestaw zawiera trzy sita umożliwiające regulację grubości mielenia. Sita o mniejszych otworach stosuje się do pasztetów i mas, średnie do standardowego mięsa mielonego, a większe do grubszego mielenia na kiełbasy czy gulasz.

Szatkwonica z trzema tarkami

Wymienne tarki pozwalają na szatkowanie warzyw w różnych formach. Funkcja przydatna przy przygotowywaniu surówek, tarkowanych warzyw do zup czy sałatek bez użycia dodatkowych urządzeń kuchennych.

Adapter do kiełbas i kebbe

Specjalistyczne końcówki umożliwiają nadziewanie naturalnych lub sztucznych osłonek kiełbas oraz formowanie rurek do kebbe. Adaptery montuje się w miejsce standardowego sita, zmieniając funkcję urządzenia.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy mające kontakt z żywnością ciepłą wodą z detergentem. Mięso przed mieleniem powinno być pozbawione dużych kości i pokrojone na kawałki mieszczące się w gardle maszynki.

Podczas pracy urządzenie należy ustawić na stabilnej, płaskiej powierzchni. Antypoślizgowe nóżki zapewniają przyczepność do blatu, co zwiększa bezpieczeństwo użytkowania. Kabel o długości 100 cm umożliwia swobodne ustawienie maszynki w odległości do metra od gniazdka elektrycznego.

Po zakończeniu pracy wszystkie demontowalne elementy należy umyć i wysuszyć. Ostrza ze stali SUS420 wymagają dokładnego osuszenia, aby zapobiec powstawaniu przebarwień. Korpus silnika czyści się wilgotną ściereczką bez zanurzania w wodzie.

Funkcja biegu wstecznego w praktyce

Przy zablokowaniu ślimaka przez ścięgno lub fragment kości należy wyłączyć urządzenie, włączyć bieg wsteczny na kilka sekund, a następnie kontynuować mielenie w normalnym trybie. Funkcja eliminuje konieczność rozbierania maszynki podczas pracy.

