

Dane aktualne na dzień: 19-04-2026 01:40

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/maszynka-do-mielenia-miesa-dc-550w-p-60441.html>



MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA DC 550W

Cena brutto	318,32 zł
Cena netto	258,80 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	67904
Kod producenta	67904
Kod EAN	5906083120626
Producent	Lund

Opis produktu

Maszynka do mielenia mięsa Lund DC 550W (model 67904)

Elektryczna maszynka do mielenia mięsa z silnikiem DC o mocy szczytowej 2000W i wydajności 3-4 kg/min. Urządzenie wyposażone w miedziane uzwojenie, ostrze ze stali nierdzewnej SUS420 oraz komplet akcesoriów do mielenia, produkcji kiełbas i kebbe.

Moc szczytowa 2000W

Wydajność 3-4 kg/min

Silnik DC 7640 Copper

Ostrze SUS420

Charakterystyka techniczna maszynki do mięsa

Silnik DC 7640 z miedzianym uzwojeniem

Moc nominalna 550W przy szczytowej wydajności 2000W. Miedziane uzwojenie charakteryzuje się lepszym odprowadzaniem ciepła i wyższą trwałością niż standardowe rozwiązania aluminiowe. Silnik utrzymuje stałe obroty nawet przy mieleniu żyłastego mięsa, co przekłada się na równomierne rozdrobnienie.

Wydajność mielenia 3-4 kg/min

Parametr określający ilość mięsa przerobionego w ciągu minuty przy optymalnych warunkach pracy. Taka wydajność pozwala na szybkie przygotowanie większych partii mięsa mielonego – przetworzenie 10 kg surowca zajmuje około 3-4 minut roboczych.

Ostrze ze stali nierdzewnej SUS420

Stal SUS420 to stop chromowy o twardości 50-55 HRC, odporny na korozję i zachowujący ostrość przez długi okres użytkowania. Materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością, nie wpływa na smak i zapach produktów. Ostrze współpracuje z tarczami wykonanymi metodą metalurgii proszków.

Konstrukcja ze stopu ADC12

Stop aluminium ADC12 zastosowany w korpusie maszyny i ślimaku charakteryzuje się odpornością na korozję, niską wagą i dobrym odprowadzaniem ciepła. Materiał spełnia normy bezpieczeństwa żywności, zapewniając higieniczne warunki pracy urządzenia.

Zabezpieczenia termiczne i mechaniczne

Termostat automatycznie wyłącza urządzenie przy przekroczeniu bezpiecznej temperatury pracy, chroniąc silnik przed uszkodzeniem. Wyłącznik bezpieczeństwa uniemożliwia uruchomienie przy nieprawidłowym montażu elementów. Blokada korpusu stabilizuje konstrukcję podczas pracy.

Funkcja biegu wstecznego

Rewers obrotów pozwala na usunięcie zablokowanych fragmentów mięsa lub ścięgien bez konieczności demontażu urządzenia. Funkcja ułatwia również czyszczenie ślimaka i komory roboczej po zakończeniu pracy.

Specyfikacja techniczna

Model	67904
Moc nominalna	550W

Moc szczytowa	2000W
Typ silnika	DC 7640 COPPER MOTOR (miedziane uzwojenie)
Wydajność mielenia	3-4 kg/min
Waga urządzenia	3 kg
Materiał obudowy	ABS (ABS121H)
Materiał tacki	Stop aluminium ADC12
Materiał ostrza	Stal nierdzewna SUS420
Materiał tarcz	Stal (metalurgia proszków)
Materiał korpusu i ślimaka	Stop aluminium ADC12
Tarcze do mielenia w zestawie	3 szt. (4 mm, 7 mm, szarpak)
Nasadki do kiełbas	3 szt.
Nasadki do kebbe	2 szt.
Zabezpieczenia	Termostat, wyłącznik bezpieczeństwa
Dodatkowe funkcje	Bieg wsteczny, blokada korpusu, antypoślizgowe stopki

Zastosowanie maszyny do mielenia

- Mielenie różnych rodzajów mięsa (wołowina, wieprzowina, drób, dziczyzna) na mięso mielone o różnej grubości
- Przygotowywanie farszów do pierogów, naleśników, golonki i innych potraw
- Produkcja domowych kiełbas, parówek i kabanos przy użyciu nasadek w trzech rozmiarach
- Tworzenie kebbe – tradycyjnych dań kuchni bliskowschodniej z mięsa i kaszy
- Mielenie ryb do farszu lub past rybnych
- Przygotowywanie pasztetów i terrin mięsnych
- Rozdrabnianie mięsa na burgery, kotlety i pulpety
- Przetwarzanie większych partii mięsa do zamrożenia

Znaczenie średnicy otworów w tarczach

Tarcza 4 mm – drobne mielenie do pasztetów, past i potraw dla dzieci. Tarcza 7 mm – standardowe mielenie do pierogów, kotletów i farszu. Szarpak – grube rozdrobnienie z widocznymi kawałkami mięsa, do sosów bolońskich i chili con carne.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy mające kontakt z żywnością ciepłą wodą z płynem do naczyń. Mięso do mielenia powinno być schłodzone (temperatura 2-4°C) i pokrojone w kostki o wymiarach 3-4 cm – ułatwia to pracę ślimaka i zapobiega blokowaniu się urządzenia.

Podczas pracy maszynka powinna stać na stabilnej, płaskiej powierzchni. Antypoślizgowe stopki zapewniają przyczepność, a waga 3 kg gwarantuje stabilność nawet przy intensywnym mieleniu. Nie należy wciskać mięsa rękami – do tego celu służy dołączony popychacz.

Po zakończeniu pracy wszystkie elementy należy rozłożyć i umyć. Funkcja biegu wstecznego ułatwia wstępne oczyszczenie ślimaka z resztek mięsa. Ostrze i tarcze wymagają dokładnego osuszenia przed przechowywaniem, aby zapobiec korozji. Popychacz może służyć jako pojemnik do przechowywania drobnych akcesoriów.

Zabezpieczenie termiczne w praktyce

Termostat automatycznie wyłącza urządzenie, gdy temperatura silnika osiągnie wartość krytyczną. Po odczekaniu 15-20 minut maszynka jest gotowa do ponownej pracy. Sytuacja taka może wystąpić przy ciągłym mieleniu przez ponad 10 minut lub przy przetwarzaniu bardzo twardego, zmrożonego mięsa.

Rozbudowa funkcjonalności

Maszynka współpracuje z dodatkowymi akcesoriami: szatkownicą (model 67907) do krojenia warzyw i owoców oraz wyciskarką do soków (model 67905) do przygotowywania świeżych soków z owoców i warzyw. Akcesoria montuje się na korpusie maszynki, wykorzystując ten sam napęd silnika DC 7640.