

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

## MASZYNNKA DO MIELENIA MIĘSA DC 550W

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

### 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 maszynki 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.