

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/mikser-planetarny-800w-67805-lund-p-14288.html>

## MIKSER PLANETARNY 800W 67805 LUND

Cena brutto	<b>171,77 zł</b>
Cena netto	<b>139,65 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>67805</b>
Kod producenta	<b>67805</b>
Kod EAN	<b>5906083033322</b>
Producent	<b>Lund</b>

### Opis produktu

#### Mikser planetarny 800W Lund 67805

Mikser planetarny z silnikiem 800W i systemem ruchu planetarnego zapewniającym równomierne mieszanie w całej objętości miski. Urządzenie przeznaczone do wyrabiania ciasta, ubijania piany oraz mieszania składników w domowych warunkach.

Moc silnika 800W (max 1400W)

Pojemność miski 5,5 litra

Regulacja prędkości 6 stopni + Turbo

Materiał miski Stal #304

#### Charakterystyka miksera planetarnego Lund 67805

##### Silnik 800W z funkcją Turbo

Moc znamionowa 800W zapewnia stabilną pracę przy standardowych zastosowaniach. Funkcja Turbo zwiększa moc do 1400W, co umożliwia przetwarzanie gęstych mas i ciężkiego ciasta drożdżowego. Silnik generuje wystarczający moment obrotowy do wyrabiania ciasta na chleb czy pizzę.

##### Ruch planetarny końcówek

System planetarny oznacza, że końcówka obraca się wokół własnej osi i jednocześnie porusza się po obwodzie miski. Zapewnia to docieranie do każdego fragmentu mieszanki, eliminując konieczność ręcznego zgarniania składników ze ścianek. Rozwiązanie stosowane w profesjonalnych mikserach gastronomicznych.

### Misa ze stali nierdzewnej 5,5l

Pojemność 5,5 litra pozwala na przygotowanie ciasta z 1-1,5 kg mąki, co wystarcza na około 2-3 blachy ciasta lub bochenek chleba. Stal nierdzewna #304 charakteryzuje się odpornością na korozję i łatwością utrzymania higieny. Materiał nie wchodzi w reakcje z kwasami zawartymi w produktach spożywczych.

### 6 prędkości obrotowych

Regulacja prędkości umożliwia dostosowanie intensywności mieszania do rodzaju przetwarzanych składników. Niskie prędkości (1-2) służą do łączenia suchych składników i delikatnego mieszania. Średnie (3-4) do wyrabiania ciasta. Wysokie (5-6) do ubijania piany i bitej śmietany. Każda prędkość odpowiada konkretnemu zastosowaniu.

## Specyfikacja techniczna

Model	Lund 67805
Moc znamionowa	800W
Moc maksymalna	1400W
Pojemność miski	5,5 litra
Materiał miski	Stal nierdzewna #304
Liczba prędkości	6 + funkcja Turbo
Materiał obudowy	Metal
Wymiary	38 x 24 x 31 cm
Wyposażenie	Mieszadło płaskie, hak do ciasta, trzepaczka, osłona przeciwbryzgowa
Dodatkowe zabezpieczenia	Antypoślizgowe nóżki

## Zastosowanie miksera planetarnego

- Wyrabianie ciasta drożdżowego na chleb, bułki i pizzę z użyciem haka
- Przygotowanie ciasta kruchego i biszkoptowego przy pomocy mieszadła
- Ubijanie białek na sztywną pianę do bezików i biszkoptów
- Przygotowanie bitej śmietany do tortów i deserów
- Mieszanie składników na ciasta biszkoptowe i muffiny
- Wyrabianie mas sernikowych i kremów
- Przygotowanie sosów i dipów wymagających dokładnego wymieszania

- 
- Tworzenie emulsji i mas na bazie masła

## Akcesoria dołączone do miksera

---

### **Hak do zagniatania ciasta**

Końcówka w kształcie spirali przeznaczona do ciast wymagających intensywnego wyrabiania – drożdżowych, chlebowych i na pizzę. Struktura haka rozwija gluten w mące, co nadaje ciastu elastyczność i odpowiednią konsystencję. Stosować przy prędkościach 1-3.

### **Mieszadło płaskie**

Końcówka o płaskiej konstrukcji z ramionami docierającymi do dna i ścianek miski. Przeznaczona do mieszania składników o średniej gęstości – ciast kruchych, biszkoptowych, mas sernikowych. Zapewnia równomierne połączenie składników bez nadmiernego napowietrzania. Prędkości 2-4.

### **Trzepaczka do ubijania**

Końcówka z drucianych prętów służąca do napowietrzania i ubijania płynnych składników. Stosowana do białek, śmietany kremówki, mas biszkoptowych wymagających puszystej struktury. Druciana konstrukcja maksymalizuje kontakt z powietrzem. Prędkości 4-6.

### **Ośłona przeciwbryzgowa**

Element montowany na misce ograniczający wyrzucanie składników podczas pracy urządzenia. Zawiera otwór umożliwiający dosypywanie składników w trakcie mieszania bez zatrzymywania miksera. Szczególnie przydatna przy wysokich prędkościach i ubijaniu płynnych mas.

## Użytkowanie i konserwacja

---

Przed pierwszym użyciem należy umyć misę i końcówki w ciepłej wodzie z płynem do naczyń. Podczas pracy mikser powinien stać na stabilnej, równej powierzchni – antypoślizgowe nóżki zapobiegają przesuwaniu się urządzenia.

Dobór prędkości zależy od konsystencji składników: rozpoczynać od niskich prędkości przy łączeniu suchych produktów, stopniowo zwiększać przy wyrabianiu ciasta, stosować wysokie przy ubijaniu piany. Funkcję Turbo używać krótkotrwale, gdy mikser napotyka opór przy gęstych masach.

Po zakończeniu pracy końcówki i misę myć ręcznie lub w zmywarce. Obudowę czyścić wilgotną ściereczką. Nie zanurzać korpusu z silnikiem w wodzie. Końcówki przechowywać w suchym miejscu, zabezpieczając przed uszkodzeniem mechanicznym.

---

Maksymalna ilość mąki w jednej porcji ciasta nie powinna przekraczać 1,5 kg. Przy wyrabianiu ciężkich mas czas ciągłej pracy nie powinien przekraczać 10 minut - dłuższa praca może spowodować przegrzanie silnika.