

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/mikser-reczny-150-200w-67780-lund-p-25085.html>

Mikser ręczny 150-200w 67780 LUND

Cena brutto	39,14 zł
Cena netto	31,82 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	67780
Kod producenta	67780
Kod EAN	5906083057311
Producent	Lund

Opis produktu

Mikser ręczny LUND 67780 - 150-200W

Elektryczny mikser ręczny LUND 67780 to kompaktowe urządzenie kuchenne o mocy 150-200W, wyposażone w 5-stopniową regulację prędkości i system chłodzenia silnika. Model przeznaczony do ubijania, mieszania i wyrabiania składników kulinarnych.

Moc silnika **150-200W**

Poziomy prędkości **5 stopni**

Końcówki robocze **Metalowe**

Długość przewodu **80 cm**

Charakterystyka techniczna miksera ręcznego

Moc 150-200W z systemem chłodzenia

Silnik o mocy 150-200W zapewnia wystarczającą wydajność do standardowych zadań kuchennych. Układ chłodzenia odprowadza ciepło podczas pracy ciągłej, co zapobiega przegrzaniu i przedłuża żywotność urządzenia przy intensywnym użytkowaniu.

5-stopniowa regulacja prędkości obrotowej

Przełącznik umożliwia dostosowanie prędkości pracy do rodzaju składników i wykonywanej operacji. Niższe obroty sprawdzają się przy mieszaniu płynnych mas, wyższe przy ubijaniu białek czy śmietany oraz wyrabianiu gęstego ciasta.

Metalowe końcówki robocze

Trzepaczki i mieszadła wykonano ze stali, co zapewnia odporność na odkształcenia podczas pracy z gęstymi masami. Metalowe akcesoria można myć w zmywarce, zachowują kształt i nie absorbują zapachów.

Baza do przechowywania z akcesoriami

W zestawie znajduje się podstawka montażowa, która umożliwi pionowe ustawienie miksera wraz z końcówkami. Rozwiązanie to ułatwia przechowywanie i zapobiega gubienia akcesoriów w szufladach.

Specyfikacja techniczna

Model	LUND 67780
Moc znamionowa	150-200W
Napięcie zasilania	220-240V 50/60Hz
Liczba poziomów prędkości	5
Długość przewodu zasilającego	80 cm
Materiał końcówek	Metal
Materiał obudowy	Tworzywo ABS
Wymiary urządzenia	14 x 8,5 x 20 cm
Wypożyczenie dodatkowe	Baza do przechowywania, trzepaczki, mieszadła

Zastosowanie miksera ręcznego w kuchni

- Ubijanie białek na sztywną pianę do bezowych ciast i deserów
- Ubijanie śmietany kremówki na kremy i dekoracje
- Mieszanie składników płynnych i sypkich na ciasta biszkoptowe
- Wyrabianie ciasta drożdżowego o średniej gęstości
- Przygotowywanie kremów budyniowych i sosów
- Mieszanie mas sernikowych i naleśnikowych
- Emulgowanie składników do majonezu i sosów emulsyjnych
- Wyrabianie ciasta na placki ziemniaczane

Dobór prędkości do rodzaju pracy

Niskie obroty (1-2) stosuje się do wstępnego mieszania suchych składników i łączenia płynnych mas. Średnie obroty (3) sprawdzają się przy wyrabianiu ciast biszkoptowych. Wysokie obroty (4-5) przeznaczone są do ubijania białek, śmietany i intensywnego mieszania gęstych składników.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć metalowe końcówki w ciepłej wodzie z płynem do naczyń. Obudowę miksera czyści się wilgotną ściereczką bez zanurzania w wodzie. Końcówki robocze można myć w zmywarce.

Podczas pracy urządzenie należy trzymać pewnie obiema rękami, szczególnie przy wyższych obrotach. Nie zaleca się pracy ciągłej dłuższej niż 3-4 minuty – po tym czasie warto zrobić przerwę na ostygnięcie silnika.

Kabel zasilający o długości 80 cm zapewnia swobodę ruchu przy standardowym blacie kuchennym. Po zakończeniu pracy mikser można umieścić w bazie montażowej wraz z końcówkami, co ułatwia przechowywanie w szafce lub na blacie.

Wymiary i waga urządzenia

Kompaktowe wymiary 14 x 8,5 x 20 cm sprawiają, że mikser zajmuje niewiele miejsca podczas przechowywania. Niewielka masa ułatwia manewrowanie urządzeniem podczas długotrwałej pracy, co zmniejsza zmęczenie dłoni.