

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

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/mikser-reczny-200-250w-67781-lund-p-25152.html>



Mikser ręczny 200-250w 67781 LUND

Cena brutto	44,36 zł
Cena netto	36,07 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	67781
Kod producenta	67781
Kod EAN	5906083057328
Producent	Lund

Opis produktu

Mikser ręczny LUND 67781 - 200-250W

Mikser ręczny LUND 67781 to urządzenie elektryczne przeznaczone do mieszania, ubijania i wyrabiania składników kulinarnych. Model wyposażony w silnik o mocy 200-250W oraz zestaw metalowych końcówek do różnych zastosowań.

Moc silnika 200-250W

Regulacja prędkości 5 poziomów + turbo

Końcówki Metalowe (4 szt.)

Model 67781

Charakterystyka miksera ręcznego LUND

Moc robocza 200-250W

Zakres mocy zapewnia wystarczającą wydajność do ubijania piany, mieszania płynnych i średnio gęstych mas oraz wyrabiania miękkiego ciasta. Moc 200W wystarcza do podstawowych zastosowań, 250W pozwala na pracę z bardziej gęstymi składnikami.

Regulacja 5 prędkości plus funkcja turbo

Pięć stopni regulacji umożliwia dostosowanie obrotów do rodzaju składników - niskie prędkości zapobiegają rozpryskiwaniu przy

mieszaniu płynów, wysokie przyspieszają ubijanie piany. Funkcja turbo daje maksymalne obroty na krótki czas, przydatna przy gęstych masach.

Metalowe końcówki robocze

Zestaw zawiera 2 trzepaczki do ubijania (białka, śmietana) oraz 2 mieszadła do wyrabiania ciasta. Metalowa konstrukcja zapewnia trwałość i odporność na deformacje podczas pracy z gęstymi masami. Końcówki można myć w zmywarce.

System chłodzenia silnika

Wydajny układ chłodzenia odprowadza ciepło generowane podczas pracy silnika, co zapobiega przegrzaniu przy dłuższym użytkowaniu. Umożliwia ciągłą pracę przez kilka minut bez konieczności przerw technicznych.

Specyfikacja techniczna

Model	LUND 67781
Moc znamionowa	200-250W
Napięcie zasilania	220-240V, 50/60Hz
Liczba prędkości	5 + funkcja turbo
Materiał końcówek	Metal (stal)
Wyposażenie	2x trzepaczka, 2x mieszadło, baza do przechowywania
Mechanizm zwalniania końcówek	Przycisk szybkiego zwalniania
Kolor obudowy	Czarny z elementami ze stali nierdzewnej

Zastosowanie miksera ręcznego

- Ubijanie piany z białek do bezów, biszkoptów i deserów
- Ubijanie śmietany kremówki na sztywno
- Mieszanie składników na ciasta biszkoptowe, babeczki
- Wyrabianie miękkiego ciasta drożdżowego i kruchego
- Przygotowywanie kremów, budyniów i sosów
- Mieszanie past do naleśników i gofrów
- Przygotowywanie musów owocowych i deserów
- Miksowanie koktajli mlecznych i napojów

Dobór prędkości do rodzaju pracy

Prędkości 1-2 stosuje się przy rozpoczynaniu mieszania i łączeniu suchych składników z płynnymi, aby uniknąć rozpryskiwania. Prędkości 3-4 służą do standardowego mieszania i ubijania. Prędkość 5 i turbo używa się do intensywnego ubijania piany i gęstych mas. Funkcję turbo należy używać w krótkich impulsach, aby nie przeciążyć silnika.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie końcówki w ciepłej wodzie z płynem do naczyń. Podczas pracy mikser trzyma się pionowo lub pod niewielkim kątem, końcówki powinny być całkowicie zanurzone w masie. Nie należy używać miksera dłużej niż 3-4 minuty bez przerwy - po tym czasie silnik wymaga schłodzenia przez około 15 minut.

Po użyciu końcówki zdejmuje się przyciskiem zwalniającym i myje ręcznie lub w zmywarce. Obudowę miksera czyści się wilgotną szmatką - nie wolno zanurzać korpusu z silnikiem w wodzie. Kabel należy nawijać luźno, bez ostrych zagięć. Mikser przechowuje się w dołączonej bazie, która utrzymuje porządek i zabezpiecza końcówki przed uszkodzeniem.

Kompatybilność z naczyniami

Mikser ręczny można używać w metalowych, plastikowych i szklanych naczyniach. Przy ubijaniu białek zaleca się naczynia metalowe lub szklane - plastik może zatrzymywać resztki tłuszczu, które utrudniają ubicie sztywnej piany. Pojemność naczynia powinna być około 2-3 razy większa od objętości składników, aby zapobiec wylewaniu się masy podczas ubijania.

Produkty uzupełniające

Do pracy z mikserem przydatne są: miski ze stali nierdzewnej w różnych rozmiarach, wagi kuchenne do precyzyjnego odmierzenia składników, miarki do płynów oraz szpatułki silikonowe do zdejmowania masy z końcówek i ścianek naczyń.

...