

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/mikser-reczny-200-250w-misa-stal-nierdz-67790-lund-p-25197.html>

Mikser ręczny 200-250w misa stal nierdz. 67790 LUND

Cena brutto	84,39 zł
Cena netto	68,61 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	67790
Kod producenta	67790
Kod EAN	5906083057335
Producent	Lund

Opis produktu

Mikser ręczny LUND 67790 z misą ze stali nierdzewnej 200-250W

Mikser ręczny z obrotową misą ze stali nierdzewnej o pojemności 3 litry. Urządzenie wyposażone w silnik o mocy 200-250W z regulacją 3 prędkości oraz funkcją turbo, przeznaczone do mieszania, ubijania i zagniatania różnych składników.

Moc silnika 200-250W

Pojemność misy 3 litry

Liczba prędkości 3 + turbo

Materiał misy Stal nierdzewna

Charakterystyka techniczna miksera

Moc 200-250W z układem chłodzenia

Silnik elektryczny w tym zakresie mocy zapewnia wystarczającą wydajność do typowych prac kuchennych przy zachowaniu umiarkowanego poboru energii. Układ chłodzenia zabezpiecza przed przegrzaniem podczas dłuższej pracy ciągłej, co wydłuża żywotność urządzenia.

Misa ze stali nierdzewnej 3l z automatyczną rotacją

Pojemność 3 litrów pozwala na przygotowanie składników dla 4-6 osób w jednym cyklu. Automatyczny obrót misy synchronizowany z ruchem końcówek zapewnia równomierne wymieszanie bez konieczności ręcznego przesuwania naczynia. Stal nierdzewna jest odporna na korozję i łatwa w czyszczeniu.

Regulacja prędkości 3-stopniowa + turbo

Trzy podstawowe prędkości umożliwiają dostosowanie intensywności mieszania do konsystencji składników: niższa dla płynnych mas, wyższa dla gęstych ciast. Funkcja turbo zapewnia maksymalną moc na krótki czas, przydatną przy ubijaniu sztywnej piany lub zagniataniu twardego ciasta.

Metalowe końcówki robocze

Zestaw zawiera 2 trzepaczki do ubijania oraz 2 mieszadła do zagniatania. Wykonanie z metalu zapewnia sztywność konstrukcji i odporność na deformacje podczas pracy z gęstymi masami, w przeciwieństwie do końcówek plastikowych.

Specyfikacja techniczna

Model	LUND 67790
Moc znamionowa	200-250W
Napięcie zasilania	220-240V, 50/60Hz
Pojemność misy	3 litry
Materiał misy i bazy	Stal nierdzewna
Liczba prędkości	3 + funkcja turbo
Typ rotacji misy	Automatyczna
Materiał końcówek	Metal
Wyposażenie	2 trzepaczki, 2 mieszadła, baza stalowa, misa stalowa
Układ chłodzenia	Tak

Zastosowanie miksera ręcznego

- Ubijanie piany z białek na bezy, suflety i desery
- Mieszanie składników na ciasta biszkoptowe i kruche
- Zagniatanie ciasta drożdżowego na chleb i pizza
- Przygotowywanie kremów i mas do tortów
- Ubijanie śmietany na bitą śmietanę
- Mieszanie składników do naleśników i racuchów

-
- Emulgowanie składników do sosów i majonezu
 - Przygotowywanie mas sernikowych

Użytkowanie i konserwacja

Dobór prędkości do typu składników

Prędkość 1 stosuje się do mieszania płynnych składników i delikatnego łączenia. Prędkość 2 przeznaczona jest do standardowego ubijania i mieszania mas o średniej gęstości. Prędkość 3 oraz funkcja turbo służą do intensywnego ubijania sztywnej piany i zagniatania twardych ciast. Rozpoczęcie pracy od niższej prędkości zapobiega rozpryskiwaniu składników.

Czyszczenie elementów ze stali nierdzewnej

Misę i bazę ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce lub ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem. Metalowe końcówki należy odłączyć od korpusu przed myciem. Korpus silnika czyści się wilgotną szmatką bez zanurzania w wodzie. Dokładne osuszenie wszystkich elementów przed montażem zapobiega korozji punktowej.

Praca ciągła i przerwy techniczne

Mikser o mocy 200-250W przeznaczony jest do pracy cyklicznej. Zalecany czas pracy ciągłej to 3-5 minut, po czym należy zrobić przerwę na schłodzenie silnika. Układ chłodzenia wspomaga odprowadzanie ciepła, ale nie eliminuje potrzeby przerw przy intensywnym użytkowaniu. Przestrzeganie tych zasad wydłuża żywotność silnika.