

Dane aktualne na dzień: 03-05-2026 00:32

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/piekarnik-elektryczny-2000w-38l-68051-lund-p-14296.html>



PIEKARNIK ELEKTRYCZNY 2000W 38L 68051 LUND

Cena brutto	270,83 zł
Cena netto	220,19 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	68051
Kod producenta	68051
Kod EAN	5906083038068
Producent	Lund

Opis produktu

Piekarnik elektryczny 2000W 38L Lund 68051

Wolnostojący piekarnik elektryczny z termoobiegiem, obrotowym rożnem i pojemnością 38 litrów. Urządzenie przeznaczone do pieczenia, grillowania i podgrzewania potraw w warunkach domowych oraz profesjonalnych kuchniach.

Moc 2000 W

Pojemność 38 L

Temperatura maksymalna 230°C

Termoobieg Tak

Charakterystyka piekarnika elektrycznego Lund 68051

Moc 2000W z termoobiegiem

Grzałki o łącznej mocy 2000W zapewniają szybkie nagrzewanie komory do temperatury roboczej. Wentylator termoobiegowy równomiernie rozprowadza gorące powietrze, eliminując zimne strefy i skracając czas pieczenia o 15-20% w porównaniu z

piekarnikami bez tego systemu.

Pojemność 38 litrów

Komora o wymiarach wewnętrznych pozwalająca na umieszczenie naczyń o średnicy do 32 cm. Wystarczająca przestrzeń na jednoczesne pieczenie dwóch poziomów potraw lub kurczaka o wadze do 2,5 kg na rożnie. Trzy wysokości prowadnic umożliwiają dostosowanie pozycji rusztu.

Obrotowy rożen z napędem

Mechaniczny system obrotowy zapewnia równomierne opiekanie mięsa ze wszystkich stron. Napęd elektryczny obraca rożen z prędkością około 3-5 obr./min, co pozwala na chrupiącą skórę i soczyste wnętrze przy pieczeniu drobiu, schabu czy rolady.

Czasomierz mechaniczny 60 minut

Pokrętko czasowe z funkcją sygnału dźwiękowego informuje o zakończeniu ustawionego czasu pieczenia. Mechanizm nie wyłącza automatycznie grzania, jedynie sygnalizuje upływ czasu, co wymaga obecności podczas pracy urządzenia.

Specyfikacja techniczna

Model	68051
Moc znamionowa	2000 W
Pojemność komory	38 L
Zakres temperatury	0-230°C
Termoobieg	Tak (wentylator)
Obrotowy rożen	Tak (z napędem elektrycznym)
Czasomierz	Mechaniczny, 60 minut z sygnałem
Liczba poziomów rusztu	3 wysokości
Powłoka komory	Ocynkowana blacha
Akcesoria w zestawie	Taca do pieczenia, ruszt, rożen, rączka do tacy/rusztu, rączka do rożna

Zastosowanie piekarnika elektrycznego

- Pieczenie drobiu (kurczak, indyk) na rożnie z funkcją termoobiegu
- Wypiekanie ciast drożdżowych, biszkoptów i chleba przy równomiernym rozproszaniu ciepła

-
- Przygotowywanie zapiekanek warzywnych i makaronowych w naczyniach żaroodpornych
 - Grillowanie mięs i warzyw na ruszcie z wykorzystaniem górnej grzałki
 - Pieczenie ryb w całości lub w kawałkach na blasze z tacą ociekową
 - Podgrzewanie gotowych potraw bez utraty wilgoci dzięki kontrolowanej temperaturze
 - Pieczenie pizzy domowej na kamieniu lub blasze przy temperaturze do 230°C
 - Suszenie ziół, owoców i grzybów przy niskich temperaturach z uchylonymi drzwiczkami

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pierwszego użycia

Przed pierwszym pieczeniem potraw należy przeprowadzić wypalenie komory: rozgrzać pusty piekarnik do maksymalnej temperatury (230°C) z włączonym termoobiegiem przez 30 minut przy otwartych oknach. Usuwa to zapachy fabryczne z powłok ochronnych elementów grzejnych.

Czyszczenie ocynkowanej komory

Ocynkowana powierzchnia wewnętrzna wymaga delikatnego czyszczenia wilgotną szmatką z płynem do naczyń po ostygnięciu urządzenia. Unikać środków ściernych i myjek drucikowych, które mogą uszkodzić powłokę cynkową. Tacę i ruszt można myć w zmywarce lub ręcznie w ciepłej wodzie.

Bezpieczeństwo podczas pracy

Obudowa piekarnika nagrzewa się podczas pracy - zachować odstęp minimum 10 cm od ścian i mebli. Używać rękawic kuchennych przy wyjmowaniu gorących naczyń. Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru, gdyż czasomierz nie wyłącza automatycznie zasilania.

Produkty powiązane

Do piekarnika elektrycznego Lund 68051 pasują kamienie do pizzy o średnicy do 32 cm, naczynia żaroodporne z ceramiki i szkła oraz termometry kuchenne do kontroli temperatury wewnętrznej pieczonych mięs.

...