

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/robot-kuchenny-wielofunkcyjny-12w1-800w-67860-lund-p-14292.html>

## ROBOT KUCHENNY WIELOFUNKCYJNY 12W1 800W 67860 LUND

Cena brutto	<b>702,37 zł</b>
Cena netto	<b>571,03 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>67860</b>
Kod producenta	<b>67860</b>
Kod EAN	<b>5906083033292</b>
Producent	<b>Lund</b>

### Opis produktu

#### Robot kuchenny wielofunkcyjny 12w1 800W LUND 67860

Robot kuchenny z funkcją gotowania i podgrzewania łączy możliwości procesora żywnościowego, blendera, kucharki i wagi w jednym urządzeniu. Model LUND 67860 obsługuje 12 funkcji przygotowywania potraw – od siekania i miksowania po gotowanie zup i sosów z automatyczną kontrolą temperatury i czasu.

Moc silnika 800W

Moc grzałki 1300W

Pojemność miski 3,5 l (2 l robocze)

Zakres prędkości 80-6000 obr/min

### Charakterystyka funkcji robota kuchennego

#### 12 funkcji w jednym urządzeniu

Urządzenie wykonuje ważenie (do 4 kg z dokładnością 1 g), gotowanie, podgrzewanie, gotowanie na parze, miksowanie, blendowanie, kruszenie lodu, siekanie, mielenie, mieszanie, wyrabianie ciasta i ubijanie. Eliminuje potrzebę posiadania osobnych urządzeń do każdej z tych czynności.

### Regulacja temperatury 30-120°C

Grzałka 1300W z precyzyjną regulacją temperatury umożliwia podgrzewanie składników, gotowanie zup i sosów, a także delikatne topienie czekolady czy masła. Zakres temperaturowy pozwala na przygotowanie potraw wymagających różnych warunków cieplnych.

### 10-stopniowa regulacja prędkości

Prędkości od 80 do 6000 obr/min pozwalają dostosować intensywność obróbki do konsystencji produktów - niskie obroty do delikatnego mieszania sosów, wysokie do rozdrabniania twardych składników czy kruszenia lodu. Funkcja Turbo zapewnia maksymalną moc w krótkich impulsach.

### 5 programów automatycznych

Wbudowane programy automatyczne sterują temperaturą, czasem i prędkością obrotów dla gotowania na parze, zup, sosów, dżemów i ciasta. Tryb ręczny umożliwia pełną kontrolę nad parametrami pracy w zakresie 0-90 minut.

## Specyfikacja techniczna

Model	LUND 67860
Moc silnika	800W
Moc grzałki	1300W
Napięcie zasilania	220-240V, 50/60Hz
Pojemność misy	3,5 l (maksymalna), 2 l (robocza podczas pracy)
Materiał misy	Stal nierdzewna
Liczba prędkości	10 + funkcja Turbo
Zakres obrotów	80 obr/min (prędkość 1) - 6000 obr/min (prędkość 10)
Regulacja temperatury	30-120°C
Regulacja czasu	0-90 minut
Waga wbudowana	Do 4 kg, dokładność 1 g
Wymiary	340 x 285 x 340 mm (szer. x głęb. x wys.)
Masa urządzenia	4,7 kg
Klasa ochronności	I
Stopień ochrony	IP X0

## Zastosowanie robota kuchennego

- Przygotowanie zup - gotowanie z automatyczną kontrolą temperatury i mieszaniem

- 
- Robienie sosów i dipów – od pesto po sosy pomidorowe z funkcją podgrzewania
  - Wyrabianie ciasta – ciasto drożdżowe, biszkoptowe, naleśnikowe
  - Gotowanie na parze – warzywa, ryby, pierogi z użyciem dwustopniowego parowaru
  - Przygotowanie past i kremów – hummus, pasty orzechowe, masło migdałowe
  - Mielenie produktów – kawa, przyprawy, mięso
  - Kruszenie lodu – do napojów i koktajli
  - Robienie dżemów i konfitur – z automatyczną regulacją temperatury

## Wyposażenie i akcesoria

---

Robot LUND 67860 zawiera komplet akcesoriów do różnych zastosowań. Wyjmowane ostrze ze stali nierdzewnej służy do siekania, miksowania i mielenia. Mieszadło zapewnia delikatne łączenie składników bez ich rozdrabniania – stosowane podczas gotowania sosów czy wyrabiania ciasta. Dwupoziomowy parowar (mały i duży) umożliwia jednoczesne gotowanie różnych produktów na parze.

Plastikowa szpatułka ułatwia zdejmowanie produktów ze ścianek miski. Klucz służy do bezpiecznego odkręcania ostrza po zakończeniu pracy. Miarka z funkcją zatyczki pokrywy pozwala na dodawanie płynów podczas pracy urządzenia bez konieczności zatrzymywania procesu.

### Kompatybilność z zmywarką

Wszystkie akcesoria z wyjątkiem ostrza można myć w zmywarce. Ostrze wymaga ręcznego mycia po uprzednim odkręceniu od mechanizmu napędowego.

## Bezpieczeństwo i obsługa

---

Urządzenie wyposażono w podwójny system zabezpieczenia miski SAFETY LOCK, który uniemożliwia uruchomienie robota bez prawidłowego zamknięcia pokrywy. Stabilna podstawa z przysawkami zapobiega przemieszczaniu się urządzenia podczas pracy przy wysokich obrotach.

Panel sterowania z wyświetlaczem LCD pokazuje aktualną temperaturę, czas, prędkość i wybraną funkcję. Podświetlane pokrętko ułatwia obsługę w różnych warunkach oświetlenia. Lampki alarmowe sygnalizują przegrzanie silnika lub przepełnienie miski, co pozwala na szybką reakcję i uniknięcie uszkodzenia urządzenia.

### Różnica między pojemnością nominalną a roboczą

Pojemność nominalna 3,5 l oznacza całkowitą objętość miski. Pojemność robocza 2 l to maksymalna ilość produktów, jaką można przetwarzać podczas pracy – uwzględnia przestrzeń potrzebną na ruch ostrza i mieszanie składników bez ryzyka wylewania.

## Praktyczne zastosowania programów automatycznych

---

Program gotowania na parze automatycznie ustawia czas i temperaturę dla typowych produktów – warzywa gotują się w 15-25 minut zachowując wartości odżywcze. Program do zup kontroluje proces od podsmażenia składników przez gotowanie po końcowe zmiksowanie na gładką konsystencję.

---

Funkcja sosów reguluje temperaturę w zakresie zapobiegającym przypalaniu przy jednoczesnym zagęszczaniu płynów. Program dżemów utrzymuje długotrwałe gotowanie w kontrolowanej temperaturze z okresowym mieszaniem. Tryb ciasta kontroluje prędkość wyrobienia dostosowaną do rodzaju ciasta.

#### Powiązane kategorie produktów

Roboty kuchenne wielofunkcyjne, procesory żywnościowe z funkcją gotowania, miksery stacjonarne z grzałką, urządzenia do gotowania sous-vide, blendery z podgrzewaniem.