

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/sokowirówka-wysokoobrotowa-600w-67850-lund-p-8108.html>

## SOKOWIRÓWKA WYSOKOOBROTOWA 600W 67850 LUND

Cena brutto	<b>100,59 zł</b>
Cena netto	<b>81,78 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>67850</b>
Kod producenta	<b>67850</b>
Kod EAN	<b>5906083678509</b>
Producent	<b>Lund</b>
Moc [W]	<b>600</b>
Stopień ochrony [IP]	<b>IPX0</b>
Częstotliwość [Hz]	<b>50</b>
Średnica otworu wrzutowego [mm]	<b>68</b>
Jednostka	<b>KPL</b>
Klasa ochronności	<b>II</b>
Napięcie [V]	<b>230</b>

### Opis produktu

#### Sokowirówka wysokoobrotowa LUND 67850 600W

Sokowirówka odśrodkowa przeznaczona do szybkiego wyciskania soku z owoców i warzyw. Konstrukcja z obudową metalową Inox, sitkiem ze stali nierdzewnej i dwubiegowym silnikiem o mocy 600W umożliwia efektywne przetwarzanie surowców bez konieczności ich wcześniejszego krojenia.

Moc silnika **600W**

Średnica otworu wrzutowego **68 mm (wewnętrzna)**

Pojemność kosza na miąższ **1,5 l**

Liczba biegów **2 biegi**

## Charakterystyka techniczna

### Silnik dwubiegowy 600W

Dwa biegi prędkości pozwalają dostosować intensywność pracy do twardości przetwarzanych produktów. Niższy bieg sprawdza się przy miękkich owocach i warzywach o wysokiej zawartości wody, wyższy przy twardszych surowcach wymagających większej siły odśrodkowej.

### Szeroki otwór wrzutowy 68/73 mm

Średnica wewnętrzna 68 mm (zewnętrzna 73 mm) umożliwia wrzucanie całych jabłek, gruszek czy pomidorów bez krojenia. Skraca to czas przygotowania surowców i ogranicza utratę witamin podczas ekspozycji na powietrze przy krojeniu.

### Obudowa ze stali Inox

Metalowa konstrukcja zapewnia stabilność podczas pracy przy wysokich obrotach oraz odporność na zarysowania i korozję. Stal nierdzewna ułatwia utrzymanie higieny i nie wchodzi w reakcje z kwasami owocowymi.

### Podwójny system bezpieczeństwa

Dwa niezależne wyłączniki zabezpieczające uniemożliwiają uruchomienie urządzenia przy nieprawidłowo zamontowanych elementach lub otwartej komorze roboczej. Mechanizm chroni przed kontaktem z wirującym sitkiem.

## Specyfikacja techniczna

Model	LUND 67850
Moc silnika	600W
Liczba biegów	2 biegi
Średnica otworu wrzutowego (wewnętrzna/zewnętrzna)	68 mm / 73 mm
Pojemność kosza na miąższ	1,5 l
Pojemność pojemnika na sok	0,5 l
Materiał obudowy	Metal Inox
Materiał tarczy ściernej	Stal nierdzewna
Zabezpieczenia	2 wyłączniki bezpieczeństwa
Podstawa	Antypoślizgowa
Zgodność z normami	1935/2004 WE, 10/2011 WE (kontakt z żywnością)

---

## Zastosowanie

---

- Wyciskanie soku z twardych owoców: jabłka, gruszki, marchew
- Przetwarzanie miękkich owoców: pomarańcze, brzoskwinie, śliwki
- Przygotowanie soków warzywnych: buraki, seler, pomidory
- Wyciskanie soku z owoców cytrusowych bez konieczności obierania
- Produkcja soków mieszanych owocowo-warzywnych
- Przygotowanie bazy do koktajli i smoothie
- Odzyskiwanie soku z miąższu po gotowaniu kompotów

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Przygotowanie surowców

Owoce i warzywa należy umyć i usunąć ewentualne uszkodzone fragmenty. Produkty o średnicy do 68 mm można wkładać w całości, większe należy przekroić na połowy. Pestki z owoców pestkowych (śliwki, brzoskwinie) zaleca się usunąć, aby nie obciążać mechanizmu.

### Dobór biegu prędkości

Niższy bieg stosuje się przy miękkich owocach o dużej zawartości soku (pomidory, cytrusy, jagody), co zapobiega nadmiernemu spienianiu. Wyższy bieg przeznaczony jest do twardych warzyw i owoców (marchew, buraki, jabłka), gdzie wymagana jest większa siła odśrodkowa.

### Czyszczenie urządzenia

Elementy stykające się z żywnością należy myć bezpośrednio po użyciu, zanim miąższ nie przeschnie. Sitko ze stali nierdzewnej wymaga szczególnej uwagi – resztki włókien usuwane są szczoteczką pod bieżącą wodą. Obudowę metalową należy wycierać wilgotną szmatką.

### Zgodność z normami żywnościowymi

Urządzenie spełnia wymagania rozporządzenia 1935/2004/WE dotyczącego materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz rozporządzenia 10/2011/WE regulującego materiały z tworzyw sztucznych. Certyfikacje potwierdzają brak migracji szkodliwych substancji do produktów spożywczych.