

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/spieniacz-do-mleka-500w-68470-lund-p-48669.html>



## spieniacz do mleka 500W 68470 LUND

Cena brutto	<b>123,84 zł</b>
Cena netto	<b>100,68 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>68470</b>
Kod producenta	<b>68470</b>
Kod EAN	<b>5906083078620</b>
Producent	<b>Lund</b>

### Opis produktu

#### Spieniacz do mleka elektryczny 500W Lund 68470

Elektryczny spieniacz do mleka z funkcją podgrzewania i trzema trybami pracy. Model Lund 68470 wykorzystuje technologię lewitacji magnetycznej do cichego spieniania mleka na zimno i ciepło oraz podgrzewania bez pianki.

Moc urządzenia 500W
Pojemność spieniania 160 ml
Pojemność podgrzewania 250 ml
Materiał obudowy Stal nierdzewna 304

### Charakterystyka speniacza do mleka Lund 68470

#### Technologia lewitacji magnetycznej

Mieszadło pracuje na zasadzie lewitacji magnetycznej, co eliminuje mechaniczne połączenia. Rozwiązanie to zapewnia cichą pracę (brak tarcia elementów), łatwość czyszczenia (mieszadło wyjmowane bez demontażu) oraz długą żywotność urządzenia bez zużywających się części mechanicznych.

#### Trzy tryby pracy do różnych zastosowań

Urządzenie oferuje spienianie mleka na zimno (do kawy frappe, koktajli mlecznych), spienianie mleka na ciepło do temperatury około 65°C (cappuccino, latte) oraz samo podgrzewanie mleka bez spieniania (do płatków śniadaniowych, kakao). Każdy tryb aktywowany osobnym przyciskiem z podświetleniem LED.

### Dwuwarstwowa stal nierdzewna 304

Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej 304 (stal chromowo-niklowa 18/10) zapewnia odporność na korozję, łatwość utrzymania czystości oraz estetyczny wygląd. Konstrukcja dwuwarstwowa izoluje ciepło, chroniąc zewnętrzną powierzchnię przed nadmiernym nagrzewaniem podczas pracy.

### Wydajność 4500-6000 obrotów na minutę

Prędkość obrotowa mieszadła w zakresie 4500-6000 RPM pozwala na szybkie spienianie mleka z równomierną konsystencją pianki. Moc 500W zapewnia sprawne podgrzewanie większych porcji mleka (do 250 ml) w krótkim czasie.

## Specyfikacja techniczna

Model	Lund 68470
Moc	500 W
Napięcie zasilania	220-240 V AC
Częstotliwość	50/60 Hz
Pojemność do spieniania mleka	160 ml (max)
Pojemność do podgrzewania mleka	250 ml (max)
Prędkość obrotowa mieszadła	4500-6000 RPM
Maksymalna temperatura robocza	65°C (±5°C)
Materiał obudowy	Stal nierdzewna 304 (dwuwarstwowa)
Wymiary zewnętrzne	192 × 124 × 208 mm
Długość przewodu zasilającego	1 m
Podświetlenie LED	Tak (przyciski)
Stopki antypoślizgowe	Tak
Klasa izolacji elektrycznej	I
Masa urządzenia	1,4 kg

## Zastosowanie spieniacza elektrycznego

- Przygotowanie pianki mlecznej do cappuccino i latte macchiato
- Spienianie mleka na zimno do kawy frappe i lodowych napojów kawowych
- Podgrzewanie mleka do płatków śniadaniowych i musli
- Przygotowanie gorącego kakao i mleka z miodem

- 
- Spienianie mleka roślinnego (owsiane, sojowe, migdałowe)
  - Przygotowanie gorącej czekolady z pianką
  - Spienianie mleka do koktajli proteinowych
  - Podgrzewanie mleka dla dzieci do odpowiedniej temperatury

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Pojemność a rodzaj operacji

Urządzenie ma dwie pojemności maksymalne: 160 ml dla spieniania (mleko zwiększa objętość podczas spieniania) oraz 250 ml dla samego podgrzewania bez pianki. Przekroczenie poziomu może skutkować wylaniem mleka podczas pracy. Zaleca się używanie mleka o temperaturze pokojowej lub z lodówki – temperatura wyjściowa wpływa na czas przygotowania.

### Czyszczenie spieniacza

Mieszadło magnetyczne można wyjąć po zakończeniu pracy i umyć osobno. Wewnętrzna powierzchnia dzbanuszka pokryta jest powłoką zapobiegającą przywieraniu mleka, co ułatwia czyszczenie. Obudowa ze stali nierdzewnej 304 nie wchłania zapachów i łatwo się myje. Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarce – czyścić należy ręcznie.

### Temperatura 65°C a bezpieczeństwo mleka

Maksymalna temperatura robocza 65°C ( $\pm 5^{\circ}\text{C}$ ) to optymalna wartość dla mleka – wystarczająco wysoka do pasteryzacji i uzyskania pianki, ale nie powodująca denaturacji białek mlecznych. Temperatura powyżej 70°C może zmienić smak mleka i zmniejszyć trwałość pianki.

### Produkty powiązane

Do spieniacza Lund 68470 warto rozważyć: mleko o zawartości tłuszczu 2-3,5% (optymalne dla pianki), mleka roślinne typu barista (specjalnie przygotowane do spieniania), szczoteczki do czyszczenia dzbanuszków oraz kawy ziarniste lub mielone do przygotowania napojów kawowych z pianką mleczną.

...