

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stolowy-mikser-planetarny-ze-szklanym-blenderem-silnik-1000w-67810-lund-p-8109.html>



STOŁOWY MIKSER PLANETARNY ZE SZKLANYM BLENDEREM SILNIK 1000W 67810 LUND

Cena brutto	280,38 zł
Cena netto	227,95 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	67810
Kod producenta	67810
Kod EAN	2020000095750
Producent	Lund
Moc [W]	1000
Napięcie [V]	230
Moc maksymalna [W]	1500
Rodzaj pracy: dorywcza S2 (KB) [min]	6
Jednostka	KPL
Klasa ochronności	II
Częstotliwość [Hz]	50

Opis produktu

Stołowy mikser planetarny ze szklanym blenderem Lund 67810

Wielofunkcyjny mikser planetarny z systemem ruchu planetarnego końcówek, wyposażony w szklany blender o pojemności 1,5 litra oraz misę ze stali nierdzewnej 4,5 litra. Silnik o mocy 1000 W z maksymalnym obciążeniem do 1500 W zapewnia efektywne mieszanie, ugniatanie i ubijanie.

Moc silnika 1000 W / max 1500 W

Pojemność misy 4,5 litra

Pojemność blendera 1,5 litra

Liczba prędkości 6 + Turbo

Charakterystyka miksera planetarnego Lund 67810

System planetarny mieszania

Końcówki poruszają się po torze eliptycznym wokół osi miski, obracając się jednocześnie wokół własnej osi. Zapewnia to równomierne wymieszanie składników bez martwych stref, szczególnie przy gęstych masach ciasta i trudnych do wyrobienia składników.

Moc 1000 W z rezerwą do 1500 W

Nominalna moc 1000 W wystarcza do codziennych zastosowań, a możliwość krótkotrwałego obciążenia do 1500 W pozwala na wyrabianie gęstych ciast drożdżowych i ugniatanie mas o dużej konsystencji bez ryzyka przegrzania silnika.

Misa ze stali nierdzewnej 4,5 litra

Pojemność 4,5 litra umożliwia przygotowanie ciasta na około 1 kg mąki lub ubicie białek z 8-10 jaj. Stal nierdzewna jest odporna na korozję, nie wchłania zapachów i łatwo się myje. Misa posiada certyfikat kontaktu z żywnością zgodnie z rozporządzeniem WE.

Szklany blender 1,5 litra

Szklany dzbanek blendera jest odporny na zarysowania i nie absorbuje barwników z produktów spożywczych. Pojemność 1,5 litra wystarcza do przygotowania smoothie, koktajli, zup-kremów czy sosów dla 4-6 osób. Szkło nie reaguje z kwasami owocowymi.

6 prędkości i funkcja Turbo

Sześć stopni regulacji prędkości pozwala dostosować intensywność pracy do rodzaju składników: od delikatnego mieszania na niskich obrotach po intensywne ubijanie na wysokich. Funkcja Turbo zapewnia krótkotrwałe maksymalne obroty do szybkiego rozdrobnienia twardych składników.

Stabilna podstawa z przyssawkami

Przyssawki w podstawie miksera eliminują wibracje i przemieszczanie się urządzenia podczas pracy na wysokich obrotach. Zapewnia

to bezpieczeństwo użytkowania oraz ochronę blatów kuchennych przed zadrapaniami.

Specyfikacja techniczna

Model	67810
Producent	Lund
Moc nominalna	1000 W
Moc maksymalna	1500 W
Pojemność misy	4,5 litra
Materiał misy	Stal nierdzewna
Pojemność blendera	1,5 litra
Materiał dzbanka	Szkło
Liczba prędkości	6 + Turbo
Typ mieszania	Planetarny
Końcówki w zestawie	Mieszadło, hak do ciasta, trzepaczka
Dodatkowe funkcje	Osłona przeciwbryzgowa, podświetlane pokrętko, wyłącznik bezpieczeństwa
Stabilizacja	Podstawa z przyssawkami
Certyfikaty	Kontakt z żywnością (WE)

Zastosowanie miksera planetarnego

- Wyrabianie ciast drożdżowych, biszkoptowych i kruchych na bazie do 1 kg mąki
- Ugniatanie gęstych mas do pierogów, klusek i makaronów domowych
- Ubijanie białek na sztywną pianę, bitej śmietany i kremów
- Mieszanie składników do ciast, naleśników i past
- Przygotowywanie smoothie, koktajli i napojów owocowych w blenderze
- Miksowanie zup-kremów, sosów i dipów w dzbanku szklanym
- Rozdrabnianie owoców i warzyw na musy i przeciery
- Emulgowanie majonezu, dressingów i sosów winegret

Końcówki miksera i ich zastosowanie

Mieszadło płaskie

Końcówka o płaskiej konstrukcji przeznaczona do mieszania składników o średniej gęstości: ciast na babeczki, mas biszkoptowych, kremów maślanych. Równomiernie łączy składniki bez nadmiernego napowietrzania.

Hak do ciasta

Spiralna końcówka służąca do ugniatania gęstych mas wymagających intensywnej pracy mechanicznej: ciasta drożdżowego, chlebowego, na pizzę. Hak naśladuje ruch ręcznego wyrabiania, rozwijając strukturę glutenu.

Trzepaczka do ubijania

Końcówka z drucianych ramion wprowadzająca powietrze do mieszaniny. Stosowana do ubijania białek na bezę, śmietany kremówki, piany do deserów. Im wyższe obroty, tym sztywniejsza piana.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć misę, dzbanek blendera oraz wszystkie końcówki w ciepłej wodzie z płynem do naczyń. Elementy metalowe można myć w zmywarce, szklaną część blendera zaleca się myć ręcznie.

Podczas pracy nie należy przekraczać maksymalnej pojemności miski (4,5 litra) i dzbanka blendera (1,5 litra). Osłona przeciwbryzgowa z otworem do dodawania składników pozwala na uzupełnianie produktów w trakcie mieszania bez zatrzymywania urządzenia.

Wyłącznik bezpieczeństwa zapobiega uruchomieniu miksera przy nieprawidłowo zamontowanych elementach. Przed wymianą końcówek lub zdejmowaniem miski należy zawsze wyłączyć urządzenie i odłączyć od zasilania.

Podświetlane pokrętło ułatwia kontrolę wybranej prędkości i sygnalizuje aktywny tryb pracy. Podstawa z przyssawkami wymaga czystej, gładkiej powierzchni do prawidłowego działania – przed użyciem należy usunąć kurz i wilgoć z przyssawek i blatu.

Maksymalne czasy pracy ciągłej

Przy pracy z gęstymi masami na wysokich obrotach zaleca się przerwy co 3-5 minut, aby zapobiec przegrzaniu silnika. Funkcję Turbo należy stosować impulsowo, w cyklach nie dłuższych niż 30 sekund z przerwami na ostygnięcie.

Zestaw zawiera

Misa ze stali nierdzewnej 4,5 l z pokrywą i osłoną przeciwbryzgową, szklany dzbanek blendera 1,5 l z pokrywą, mieszadło płaskie, hak do ciasta, trzepaczka do ubijania. Urządzenie gotowe do montażu i użytkowania po rozpakowaniu.