



## SZATKOWNICA 250W, 5 OSTRZY

Cena brutto	<b>115,97 zł</b>
Cena netto	<b>94,28 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>67830</b>
Kod producenta	<b>67830</b>
Kod EAN	<b>5906083120589</b>
Producent	<b>Lund</b>

### Opis produktu

#### Szatkownica elektryczna LUND 250W z 5 ostrzami – model 67830

Elektryczna szatkownica LUND to urządzenie do mechanicznego krojenia i ścierania warzyw, owoców, serów i orzechów. Wyposażona w silnik AC 6320 o mocy 250W i 5 wymiennych tarek bębnowych ze stali nierdzewnej SUS430, umożliwia szybkie przygotowanie składników do różnych potraw.

Moc silnika 250W (szczyt 500W)

Liczba ostrzy 5 tarek bębnowych

Prędkość obrotowa 10500 obr/min

Waga 1,2 kg

### Charakterystyka techniczna szatkownicy elektrycznej

#### Silnik AC 6320 o mocy 250W

Silnik prądu zmiennego AC zapewnia stabilną prędkość obrotową 10500 obr/min niezależnie od obciążenia. Moc szczytowa 500W pozwala na przetwarzanie twardszych składników bez zatrzymywania się. Termostat chroni silnik przed przegrzaniem podczas dłuższej pracy.

## 5 wymiennych tarek ze stali SUS430

Stal nierdzewna SUS430 charakteryzuje się odpornością na korozję i bezpieczeństwem kontaktu z żywnością. Zestaw obejmuje tarki do cienkich plastrów, grubych plastrów, średniego ścierania, grubego ścierania oraz drobnego ścierania – każda do innych zastosowań kulinarnych.

## System zabezpieczeń

Wyłącznik bezpieczeństwa uniemożliwia przypadkowe uruchomienie. Blokada korpusu wymaga prawidłowego zamontowania wszystkich elementów przed włączeniem. Antypoślizgowa stopka stabilizuje urządzenie podczas pracy, co zapobiega przesuwaniu się po blacie.

## Konstrukcja z tworzyw ABS i AS

Obudowa z ABS121H oraz korpus i popychacz z AS 80HF-ICE to tworzywa odporne na uszkodzenia mechaniczne i bezpieczne dla kontaktu z żywnością. Materiały te zapewniają trwałość przy zachowaniu niewielkiej wagi urządzenia (1,2 kg).

## Specyfikacja techniczna

Model	67830
Marka	LUND
Moc nominalna	250W
Moc szczytowa	500W
Typ silnika	AC 6320
Prędkość obrotowa	10500 obr/min
Liczba tarek/ostrzy	5 bębnowych
Materiał ostrzy	Stal nierdzewna SUS430
Materiał obudowy	ABS121H
Materiał korpusu i popychacza	AS 80HF-ICE
Wymiary (dł. × szer. × wys.)	265 × 125 × 300 mm
Waga	1,2 kg
Zabezpieczenia	Termostat, wyłącznik bezpieczeństwa, blokada korpusu, stopka antypoślizgowa

## Zastosowanie szatkownicy w kuchni

Szatkownica elektryczna LUND z zestawem 5 tarek umożliwia przygotowanie różnych typów krojenia i tarcia produktów spożywczych:

- Cienkie plastry ogórków, rzodkiewek i cebuli do sałatek, kanapek i dekoracji potraw

- 
- Grube plastry ziemniaków, cukinii i bakłażana do zapiekanek i smażenia
  - Średnie ścieranie marchewki, selera i buraków do surówek i zup
  - Grube ścieranie kapusty białej i czerwonej do sałatek, bigosu i kiszzonek
  - Drobne ścieranie orzechów, czekolady i parmezanu do deserów i posypek
  - Tarcie jabłek i gruszek do ciast, placków i kompotów
  - Przygotowanie ziemniaków na placki ziemniaczane i kopytka
  - Ścieranie twardych serów do zapiekanek, pizzy i makaronów

## Rodzaje terek i ich zastosowanie

---

### Tarka do cienkich plastrów

Ostrze wytwarza plastry o grubości ok. 1-2 mm. Stosowana do warzyw o delikatnej strukturze, które mają zachować kształt – ogórki na mizerie, rzodkiewki do sałatek, cebula na kanapki. Cienkie plastry szybciej marynują się i równomiernie mieszają z innymi składnikami.

### Tarka do grubych plastrów

Plastry o grubości ok. 3-4 mm, odpowiednie do warzyw przeznaczonych do obróbki termicznej. Ziemniaki pokrojone tą tarką nadają się do zapiekanek i smażenia, zachowując strukturę po ugotowaniu. Twardsze warzywa jak cukinia czy bakłażan można kroić bez ryzyka rozpadnięcia się.

### Tarki do ścierania (średnie, grube, drobne)

Różne rozmiary otworów (od ok. 2 mm do 6 mm) pozwalają dostosować teksturę startego produktu do potrzeb. Średnie ścieranie sprawdza się w surówkach, grube – w kapuście do sałatek, drobne – w produktach wymagających bardzo drobnej konsystencji (orzechy na posypki, parmezan, ziemniaki na placki).

## Użytkowanie i konserwacja

---

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy mające kontakt z żywnością ciepłą wodą z detergentem. Podczas pracy zawsze stosować popychacz – nigdy nie wkładać palców do komory podawczej. Urządzenie wymaga prawidłowego złożenia i zablokowania korpusu przed uruchomieniem.

Po zakończeniu pracy wyłączyć szatkownicę z gniazdka, poczekać na zatrzymanie ostrza, następnie rozebrać urządzenie. Tarki myć ręcznie szczotką pod bieżącą wodą, uważając na ostre krawędzie. Obudowę czyścić wilgotną ściereczką. Nie zanurzać części elektrycznych w wodzie.

Termostat zabezpiecza silnik przed przegrzaniem – jeśli urządzenie wyłączy się podczas pracy, należy odczekać ok. 15-20 minut do ostygnięcia silnika. Praca ciągła nie powinna przekraczać czasu określonego w instrukcji (zazwyczaj 3-5 minut z przerwami).

---

## **Przechowywanie**

Kompaktowe wymiary 265 × 125 × 300 mm i ukryty uchwyt ułatwiają przenoszenie i przechowywanie. Szatkownicę można umieścić w szafce kuchennej lub na półce. Tarki przechowywać w suchym miejscu, zabezpieczone przed kontaktem z innymi metalowymi przedmiotami.