



SZATKOWNICA 250W, 5 OSTRZY

Cena brutto	115,97 zł
Cena netto	94,28 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	67830
Kod producenta	67830
Kod EAN	5906083120589
Producent	Lund

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 zapiekaneek i smażenia
 - Średnie ścieranie marchewki, selera i buraków do surówek i zup
 - Grube ścieranie kapusty białej i czerwonej do sałatek, bigosu i kiszzonek
 - Drobnie 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 twardech serów do zapiekaneek, 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 zapiekaneek 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 ścierką. 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.