



SZATKOWNICA 250W, 5 OSTRZY

| | |
|------------------|--|
| Cena brutto | 154,51 zł |
| Cena netto | 125,62 zł |
| Dostępność | Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni |
| Czas wysyłki | 3 dni |
| Numer katalogowy | 67831 |
| Kod producenta | 67831 |
| Kod EAN | 5906083120596 |
| Producent | Lund |

Opis produktu

Szatkownica elektryczna LUND 250W z 5 ostrzami – model 67831

Elektryczna szatkownica do warzyw i owoców wyposażona w silnik DC o mocy 250W oraz komplet 5 terek ze stali nierdzewnej. Urządzenie umożliwia krojenie, ścieranie i tarcie różnorodnych składników kulinarnych z prędkością 10500 obrotów na minutę.

Moc silnika 250W / 500W szczyt.

Liczba terek 5 wymiennych

Obroty 10500 RPM

Poziom hałasu 60 dB

Charakterystyka techniczna szatownicy elektrycznej

Silnik DC 6620 o mocy 250W

Silnik prądu stałego zapewnia stabilne obroty niezależnie od twardości składnika. Moc szczytowa 500W pozwala na przetwarzanie twardszych produktów bez spadku wydajności. Technologia DC charakteryzuje się niższym zużyciem energii i dłuższą żywotnością w porównaniu do silników AC.

Zestaw 5 tarek ze stali SUS430

Stal nierdzewna SUS430 zawiera od 16% do 18% chromu, co zapewnia odporność na korozję i utrzymanie ostrości ostrzy. Zestaw obejmuje tarki do cienkich i karbowanych plastrów, średniego i grubego ścierania oraz drobnego tarcia. Każda tarka przeznaczona jest do innego typu cięcia i różnych produktów.

Prędkość obrotowa 10500 RPM

Wysoka prędkość obrotowa przekłada się na szybkość przetwarzania składników. Przy 10500 obrotach na minutę urządzenie przetwarza warzywa i owoce w kilka sekund. Stała prędkość obrotowa gwarantuje równomierne cięcie bez zacięć.

Konstrukcja z materiału PC110

Korpus wykonany z tworzywa PC110 (poliwęglan) charakteryzuje się odpornością na uderzenia i pęknięcia. Materiał spełnia normy bezpieczeństwa kontaktu z żywnością. Waga urządzenia 1,7 kg ułatwia przenoszenie i przechowywanie.

Specyfikacja techniczna

| | |
|------------------------------|---|
| Model | 67831 |
| Moc nominalna | 250W |
| Moc szczytowa | 500W |
| Typ silnika | DC 6620 |
| Prędkość obrotowa | 10500 RPM |
| Liczba tarek w zestawie | 5 sztuk |
| Materiał ostrzy | Stal nierdzewna SUS430 |
| Materiał korpusu | PC110 |
| Poziom hałasu | 60 dB |
| Waga | 1,7 kg |
| Wymiary (dł. x szer. x wys.) | 280 x 125 x 290 mm |
| Dodatkowe zabezpieczenia | Antypoślizgowa stopka, blokada korpusu, wyłącznik bezpieczeństwa, termostat |

Zastosowanie szatownicy elektrycznej

- Krojenie warzyw na sałatki i surówki - ogórki, pomidory, papryka
- Przygotowanie ziemniaków do zapiekanki i frytek
- Ścieranie marchwi, selera i buraków na nitki różnej grubości
- Tarcie twardych składników - orzechy, czekolada, ser żółty
- Krojenie owoców do deserów i wypieków

-
- Przygotowanie warzyw do zup i sosów
 - Tworzenie dekoracyjnych plastrów karbowanych
 - Szybkie przetwarzanie składników do dań codziennych

Rodzaje terek i ich zastosowanie

Tarka do cienkich plastrów

Przeznaczona do krojenia ogórków, cukinii i innych warzyw na cienkie, równe plastry. Grubość cięcia wynosi około 1-2 mm.
Zastosowanie: sałatki, dekoracje, carpaccio warzywne.

Tarka do plastrów karbowanych

Tworzy plastry z charakterystycznym, falistym brzegiem. Przeznaczona głównie do ziemniaków i warzyw korzeniowych.
Zastosowanie: frytki faliste, chipsy domowe, dekoracyjne dodatki.

Tarka do średniego ścierania

Ściera warzywa na nitki o średniej grubości (około 3-4 mm). Zastosowanie: marchewka do surówek, buraki, jabłka do szarlotki.

Tarka do grubego ścierania

Tworzy grubsze wiórki i nitki (około 5-6 mm). Zastosowanie: warzywa do zapiekanek, grubsze surówki, ziemniaki do placków.

Tarka do drobnego tarcia

Najdrobniejsza tarka w zestawie, przeznaczona do twardych składników. Zastosowanie: orzechy, czekolada, ser żółty, ziemniaki na kluski.

Bezpieczeństwo użytkowania

Szatkwonica wyposażona jest w kilka zabezpieczeń zwiększających bezpieczeństwo podczas pracy. Antypoślizgowa stopka stabilizuje urządzenie na blacie, zapobiegając przesuwaniu się podczas pracy. Blokada korpusu uniemożliwia uruchomienie silnika bez prawidłowego zamontowania wszystkich elementów. Wyłącznik bezpieczeństwa automatycznie zatrzymuje pracę w

przypadku otwarcia pokrywy.

Wbudowany termostat chroni silnik przed przegrzaniem podczas intensywnego użytkowania. W przypadku zbyt długiej pracy ciągłej termostat automatycznie wyłącza zasilanie, a po ostygnięciu urządzenie można ponownie uruchomić. Zalecany czas pracy ciągłej to maksymalnie 1-2 minuty z przerwami na schłodzenie silnika.

Konserwacja i czyszczenie

Wszystkie demontowalne elementy szatownicy można myć pod bieżącą wodą. Ostrza ze stali nierdzewnej SUS430 należy suszyć natychmiast po umyciu, aby zapobiec powstawaniu nalotów wapiennych. Korpus urządzenia czyści się wilgotną ściereczką - nie wolno zanurzać go w wodzie ze względu na silnik elektryczny.

Tarki należy przechowywać w suchym miejscu, oddzielnie od korpusu urządzenia. Przed pierwszym użyciem wszystkie elementy stykające się z żywnością należy dokładnie umyć i wysuszyć. Regularne czyszczenie ostrzy przedłuża ich żywotność i utrzymuje ostrość cięcia.

Informacje dodatkowe

Poziom hałasu 60 dB odpowiada normalnemu poziomowi rozmowy, co czyni urządzenie cichszym od większości rozdrabniaczy kuchennych. Wymiary 280 × 125 × 290 mm pozwalają na przechowywanie w standardowej szafce kuchennej. Ukryty uchwyt w korpusie ułatwia przenoszenie urządzenia.