

Dane aktualne na dzień: 24-06-2026 04:39

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szatkownica-3w1-150w-67961-lund-p-16957.html>



SZATKOWNICA 3W1 150W 67961 LUND

Cena brutto	104,87 zł
Cena netto	85,26 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	67961
Kod producenta	67961
Kod EAN	5906083050138
Producent	Lund

Opis produktu

Szatkownica 3w1 150W 67961 LUND

Wielofunkcyjny robot kuchenny łączący funkcje szatkownicy, maszynki do lodów i wyciskarki do cytrusów. Urządzenie o mocy 150W z zestawem 5 wymiennych tarek do różnych rodzajów krojenia i tarcia produktów spożywczych.

Moc silnika 150W
Prędkość obrotowa 180 obr/min
Liczba funkcji 3w1
Wymienne tarki 5 szt.

Charakterystyka szatkownicy wielofunkcyjnej LUND

Moc 150W przy 180 obr/min

Parametry silnika zapewniają wystarczającą wydajność do przetwarzania warzyw, owoców i innych produktów spożywczych. Niska prędkość obrotowa minimalizuje nagrzewanie się składników, co ma znaczenie przy przygotowywaniu soków i sorbetów.

System 5 wymiennych terek

Zestaw terek umożliwia tarcie na różnej grubości oraz krojenie w plasterki lub słupki. Wymiana terek odbywa się bez użycia narzędzi, co pozwala szybko przełączać się między różnymi rodzajami obróbki produktów.

Konstrukcja 3 w 1

Urządzenie łączy funkcje szatkownicy elektrycznej, wyciskarki do cytrusów i maszynki do lodów. Eliminuje to konieczność zakupu i przechowywania trzech oddzielnych urządzeń, oszczędzając miejsce w kuchni.

Antypoślizgowa podstawa

Gumowe nóżki stabilizują urządzenie podczas pracy, zapobiegając przesuwaniu się po blacie. Ma to znaczenie szczególnie przy przetwarzaniu twardszych produktów wymagających większego nacisku.

Specyfikacja techniczna

Model	67961
Producent	LUND
Moc nominalna	150 W
Prędkość obrotowa	180 obr/min
Funkcje	Szatkownica, wyciskarka do cytrusów, maszynka do lodów
Liczba terek	5 wymiennych
Stabilizacja	Antypoślizgowe nóżki
Czyszczenie	Elementy zmywalne w zmywarce

Zastosowanie szatkownicy 3w1

- Przygotowywanie surówek i sałatek z różnych warzyw
- Tarcie ziemniaków na placki ziemniaczane
- Krojenie warzyw w plasterki do grillowania lub pieczenia
- Wyciskanie świeżych soków z cytrusów (pomarańcze, cytryny, grejpfruty)
- Przygotowywanie sorbetów i lodów z mrożonych owoców
- Tarcie sera twardego do potraw zapiekanych
- Krojenie ogórków i innych warzyw do konserwacji
- Przygotowywanie składników do zup i sosów

Użytkowanie i konserwacja

Wymiana terek i akcesoriów

Przed wymianą tarki należy odłączyć urządzenie od zasilania. Tarki mocuje się w odpowiednich gniazdach bez użycia dodatkowych narzędzi. Każda tarka ma określone przeznaczenie - sprawdzenie instrukcji przed pierwszym użyciem pozwoli dobrać odpowiedni element do konkretnego zastosowania.

Czyszczenie elementów

Wyjmowane części (tarki, pojemniki, wyciskarka) można myć w zmywarce. Obudowę silnika należy czyścić wilgotną szmatką bez zanurzania w wodzie. Po przetwarzaniu produktów o intensywnym zapachu lub barwiących (np. buraki, marchew) zaleca się natychmiastowe czyszczenie, aby uniknąć przebarwień.

Bezpieczeństwo pracy

Urządzenie należy używać na stabilnej, płaskiej powierzchni. Podczas pracy nie należy wkładać palców ani innych przedmiotów do komory roboczej - do popychania produktów służy dołączony popychacz. Antypoślizgowe nóżki muszą mieć pełny kontakt z blatem.