

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szatkownica-do-maszynki-do-miesza-67903-p-60443.html>

SZATKOWNICA DO MASZYNKI DO MIĘSA 67903

Cena brutto	58,59 zł
Cena netto	47,63 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	67906
Kod producenta	67906
Kod EAN	5906083120640
Producent	Lund

Opis produktu

Szatkownica do maszynki do mięsa Lund 67903 – przystawka z 5 funkcjami tarcia

Przystawka rozszerzająca funkcjonalność maszynki do mięsa Lund 67903 o możliwość szatkowania i tarcia warzyw.

Wyposażona w 5 wymiennych ostrzy ze stali nierdzewnej SUS430, umożliwia przygotowanie składników do surówek, sałatek i zup bez konieczności ręcznego krojenia.

Liczba funkcji 5 rodzajów tarcia

Materiał ostrzy Stal SUS430

Kompatybilność Maszynka Lund 67903

Elementy zestawu Korpus, bęben, 5 ostrzy, popychacz

Charakterystyka szatkowniczkii do maszynki do mięsa

System 5 wymiennych ostrzy

Przystawka zawiera komplet 5 ostrzy ze stali nierdzewnej SUS430, zapewniających różne rodzaje cięcia: cienkie plastry, karbowane plastry, średnie ścieranie, grube ścieranie oraz drobne ścieranie. Każde ostrze mocuje się w bębnie roboczym i można je wymieniać w zależności od potrzeb kulinarnych.

Konstrukcja z materiałów PC110 i ABS121H

Korpus przystawki wykonano z tworzywa PC110, a obudowę ostrzy z ABS121H. Materiały te charakteryzują się odpornością na działanie kwasów organicznych obecnych w warzywach oraz stabilnością wymiarową podczas użytkowania. Gwarantują zachowanie geometrii elementów nawet przy intensywnej pracy.

Popychacz bezpieczeństwa

Zestaw zawiera popychacz umożliwiający bezpieczne wprowadzanie warzyw do strefy cięcia bez ryzyka kontaktu dłoni z ostrzami. Element ten zapewnia stabilne prowadzenie składników i równomierne dociskanie do powierzchni tnącej, co przekłada się na jednolitą grubość krojenia.

Montaż do maszynki Lund 67903

Przystawka montuje się bezpośrednio do wyjścia maszynki do mięsa Lund 67903, wykorzystując jej napęd mechaniczny. Korpus szatkowniczkowy łączy się z obudową maszynki poprzez standardowy system mocowania, co eliminuje potrzebę dodatkowych adapterów. Bęben roboczy obraca się pod wpływem siły przekazywanej z koła zębatego maszynki.

Specyfikacja techniczna

Model produktu	67903 (przystawka do maszynki)
Marka	Lund
Kompatybilność	Maszynka do mięsa Lund 67903
Liczba funkcji tarcia/szatkowania	5
Materiał ostrzy	Stal nierdzewna SUS430
Materiał obudowy ostrzy	ABS121H
Materiał korpusu	PC110
Zawartość zestawu	Korpus przystawki, bęben roboczy, 5 wymiennych ostrzy, popychacz

Zastosowanie szatkowniczkowy do maszynki

- Przygotowanie cienkich plastrów ogórków do mizerji i sałatek warzywnych
- Krojenie karbowanych plastrów ziemniaków na frytki i chipsy warzywne
- Tarcie marchewki na cienkie nitki do surówek i sałatek azjatyckich
- Ścieranie kapusty, cukinii i selera do potraw gotowanych i duszonych
- Przygotowanie grubszych nitek warzyw korzeniowych do zup i gulaszów

-
- Drobne tarcie ziemniaków na placki ziemniaczane i babkę ziemniaczaną
 - Ścieranie serów twardych typu parmezan do potraw włoskich
 - Tarcie orzechów i czekolady do deserów i wypieków

Funkcje poszczególnych ostrzy

Tarka do cienkich plasterów: tworzy plastry o grubości około 1-2 mm, stosowana do ogórków, rzodkiewki, cebuli. **Tarka do karbowanych plasterów:** wytwarza plastry z charakterystycznym wzorem falistym, używana do dekoracyjnego krojenia ziemniaków i warzyw. **Tarka do średniego ścierania:** produkuje nitki o średnicy 2-3 mm, przeznaczona do marchewki i kapusty. **Tarka do grubego ścierania:** daje grubsze nitki 4-5 mm do zup i zapiekank. **Tarka do drobnego ścierania:** rozdrabnia składniki na drobną miazgę, stosowana do ziemniaków, orzechów i serów.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy przystawki w ciepłej wodzie z detergentem. Montaż polega na osadzeniu korpusu szatkowniczkii na wyjściu maszynki do mięsa Lund 67903 i zabezpieczeniu połączenia zgodnie z instrukcją maszynki. Wybrane ostrze umieszcza się w bębnie roboczym, a następnie montuje całość w korpusie przystawki.

Podczas pracy warzywa wprowadza się przez otwór wsadowy, używając popychacza do bezpiecznego dociskania składników. Po zakończeniu pracy należy odłączyć maszynkę od zasilania, zdemontować przystawkę i wyjąć ostrze z bębna. Wszystkie elementy można myć ręcznie lub w zmywarce, zwracając uwagę na dokładne osuszenie ostrzy ze stali SUS430 w celu zapobieżenia przebarwieniom.

Sprawdzanie kompatybilności

Przystawka została zaprojektowana wyłącznie do maszynki do mięsa Lund model 67903. Przed zakupem należy zweryfikować model posiadanej maszynki – informacja znajduje się na tabliczce znamionowej urządzenia lub w dokumentacji technicznej. Przystawka nie jest kompatybilna z innymi modelami maszynki Lund ani z maszynkami innych producentów ze względu na różnice w systemie mocowania i geometrii wyjścia roboczego.

Produkty powiązane

Do pełnego wykorzystania funkcjonalności przystawki zaleca się posiadanie maszynki do mięsa Lund 67903. W ofercie dostępne są również inne akcesoria do tego modelu maszynki, w tym dodatkowe ostrza tnące do mielenia mięsa oraz nasadki do formowania kiełbas.