

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

## SZATKOWNICA DO MASZYNKI DO MIĘSA 67903

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

### 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 szatkowniczy 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 szatkownicy 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 plastrów:** tworzy plastry o grubości około 1-2 mm, stosowana do ogórków, rzodkiewki, cebuli. **Tarka do karbowanych plastrów:** 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 szatkowniczkowego 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.