

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szatkownica-do-maszynki-do-miesza-67904-p-60444.html>

## SZATKOWNICA DO MASZYNKI DO MIĘSA 67904

Cena brutto	<b>62,76 zł</b>
Cena netto	<b>51,02 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>67907</b>
Kod producenta	<b>67907</b>
Kod EAN	<b>5906083121845</b>
Producent	<b>Lund</b>

### Opis produktu

#### Szatkownica do Maszynki do Mięsa Lund 67904 – Model 67907

Przystawka rozszerzająca funkcjonalność maszynki do mięsa Lund 67904, umożliwiająca szatkowanie i tarcie warzyw oraz innych składników spożywczych. Wyposażona w 5 wymiennych ostrzy ze stali nierdzewnej do różnych rodzajów cięcia.

Kompatybilność Maszynka Lund 67904

Liczba ostrzy 5 wymiennych

Materiał ostrzy Stal nierdzewna

Wyposażenie Z popychaczem

### Charakterystyka przystawki do szatkowania

#### System wymiennych ostrzy ze stali nierdzewnej

Pięć różnych wkładów tarczowych umożliwia cięcie na cienkie plastry, karbowane plastry, średnie ścieranie, grube ścieranie oraz drobne ścieranie. Stal nierdzewna zapewnia odporność na korozję i długotrwałe zachowanie ostrości krawędzi tnących, co ma znaczenie przy regularnym użytkowaniu.

### Kompatybilność z maszynką Lund 67904

Przystawka została zaprojektowana do montażu w maszynce do mięsa Lund model 67904. Mechanizm mocowania i napęd bębnowy współpracują z układem napędowym maszyny, eliminując potrzebę zakupu osobnego urządzenia do szatkowania warzyw.

### Konstrukcja z materiałów ABS121H i PC110

Korpus i elementy nośne wykonane z tworzywa ABS121H (akrylonitrylo-butadieno-styren) charakteryzują się odpornością mechaniczną i stabilnością wymiarową. Poliwęglan PC110 w pozostałych elementach zapewnia odporność na uderzenia i trwałość podczas intensywnej eksploatacji.

### Popychacz bezpieczeństwa w zestawie

Dołączony popychacz umożliwia bezpieczne wprowadzanie produktów do strefy tnącej bez kontaktu dłoni z obracającymi się ostrzami. Element ten stanowi standardowe wyposażenie bezpieczeństwa w urządzeniach do mechanicznego przetwarzania żywności.

## Specyfikacja techniczna

Nazwa produktu	Szatkownica do maszynki do mięsa
Marka	Lund
Model	67907
Kompatybilność	Maszynka do mielenia mięsa Lund 67904
Liczba ostrzy	5 wymiennych
Typy ostrzy	Tarka do cienkich plastrów, karbowanych plastrów, średniego ścierania, grubego ścierania, drobnego ścierania
Materiał ostrzy	Stal nierdzewna
Materiał obudowy ostrzy	ABS121H
Materiał pozostałych elementów	PC110 (poliwęglan)
Zawartość zestawu	Korpus przystawki, bęben roboczy, 5 ostrzy ze stali nierdzewnej, popychacz

## Zastosowanie w przygotowaniu żywności

- Szatkowanie warzyw korzeniowych (marchew, pietruszka, seler) na surówki i sałatki
- Krojenie ogórków i pomidorów na plastry o jednolitej grubości
- Przygotowanie kapusty do kiszonki lub surówek z kapusty
- Tarcie ziemniaków na placki ziemniaczane lub kluski

- 
- Krojenie warzyw do zup, gulaszów i potraw jednogarnkowych
  - Ścieranie twardych serów do zapiekanek i sosów
  - Tarcie orzechów do ciast i deserów
  - Przygotowanie czekolady w wiórkach do dekoracji

### **Weryfikacja kompatybilności**

Przed zakupem należy upewnić się, że posiadana maszynka to model Lund 67904. Przystawka nie jest kompatybilna z innymi modelami maszynki do mięsa ze względu na specyficzny system mocowania i napędu. Numer modelu znajduje się zwykle na tabliczce znamionowej urządzenia lub w dokumentacji producenta.

### **Konserwacja i użytkowanie**

---

Po każdym użyciu elementy przystawki należy rozmontować i oczyścić z resztek żywności. Ostrza ze stali nierdzewnej można myć ręcznie lub w zmywarce, jednak należy sprawdzić zalecenia producenta dotyczące elementów z tworzywa ABS i PC. Regularne czyszczenie zapobiega osadzeniu się resztek organicznych i zapewnia higieniczne warunki pracy.

Przed montażem ostrza należy sprawdzić, czy bęben roboczy i powierzchnie styku są czyste i suche. Prawidłowe osadzenie tarczy tnącej w korpusie eliminuje wibracje i zapewnia równomierne cięcie. Podczas pracy zawsze należy używać popychacza – bezpośrednio wprowadzanie produktów ręką stwarza ryzyko kontaktu z ostrzem.

Ostrza ze stali nierdzewnej zachowują ostrość przez dłuższy czas, jednak przy intensywnym użytkowaniu mogą wymagać ostrzenia lub wymiany. Tępienie krawędzi objawia się nierównym cięciem i zwiększonym oporem podczas pracy.

### **Produkty powiązane**

Do pełnego wykorzystania możliwości maszynki do mięsa Lund 67904 warto rozważyć dodatkowe akcesoria, takie jak tarcze do mielenia o różnej średnicy otworów, przystawki do kiełbas czy formowanie past. Kompletny zestaw akcesoriów zwiększa uniwersalność urządzenia w przygotowaniu różnorodnych produktów spożywczych.