

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/urzadzenie-do-waty-cukrowej-450w-68251-lund-p-14302.html>

## URZĄDZENIE DO WATY CUKROWEJ 450W 68251 LUND

Cena brutto	<b>54,93 zł</b>
Cena netto	<b>44,66 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>68251</b>
Kod producenta	<b>68251</b>
Kod EAN	<b>5906083040467</b>
Producent	<b>Lund</b>

### Opis produktu

#### Urządzenie do waty cukrowej 450W Lund 68251

Elektryczne urządzenie do produkcji waty cukrowej przeznaczone do użytku domowego. Model wyposażony w halogenowy system ogrzewania i misę ze stali nierdzewnej o średnicy 27,5 cm, umożliwiającą przygotowanie słodkiej waty cukrowej z wykorzystaniem zwykłego cukru.

Moc urządzenia 450W

Średnica misy 27,5 cm

Ogrzewanie Halogenowe

Materiał misy Stal nierdzewna 304

### Charakterystyka urządzenia do waty cukrowej

#### Halogenowy system ogrzewania 450W

Moc 450W zapewnia szybkie topienie cukru i równomierne formowanie włókien waty. System halogenowy osiąga temperaturę roboczą w krótkim czasie, co skraca czas oczekiwania na pierwszą porcję. Ogrzewanie halogenowe charakteryzuje się stabilnością temperatury podczas ciągłej pracy.

### Misa ze stali nierdzewnej 304

Stal nierdzewna klasy 304 to materiał odporny na korozję i kontakt z żywnością. Średnica misy 27,5 cm określa powierzchnię roboczą, z której wyrzucane są włókna cukru. Elementy ze stali można myć w zmywarce, co upraszcza konserwację po użyciu.

### Antypoślizgowe nóżki

Podstawa wyposażona w gumowe nóżki zapobiega przesuwaniu się urządzenia podczas pracy. Stabilne ustawienie ma znaczenie przy zbieraniu waty cukrowej wokół wirującej misy. Nóżki chronią również blat przed zarysowaniami.

### Zestaw startowy w komplecie

Urządzenie dostarczane z 10 drewnianymi patyczkami do nawijania waty oraz łyżeczką odmierzającą. łyżeczka pozwala na zachowanie stałej proporcji cukru, co wpływa na powtarzalność efektu. Patyczki mają odpowiednią długość do bezpiecznego zbierania waty.

## Specyfikacja techniczna

Model	Lund 68251
Moc	450W
Napięcie zasilania	220-240V
Częstotliwość	50/60 Hz
Rodzaj ogrzewania	Halogenowe
Średnica misy	27,5 cm
Materiał misy	Stal nierdzewna 304
Materiał obudowy	PP (polipropylen)
Wymiary urządzenia	28 x 29 x 19 cm (dł. x szer. x wys.)
Antypoślizgowe nóżki	Tak
Możliwość mycia w zmywarce	Tak (wybrane elementy)
Zawartość zestawu	Urządzenie, 10 patyczków, łyżeczka odmierzająca

## Zastosowanie urządzenia

- Przygotowanie waty cukrowej na przyjęcia urodzinowe dla dzieci
- Produkcja słodkiej waty na imprezy rodzinne i spotkania towarzyskie
- Tworzenie kolorowej waty z dodatkiem barwników spożywczych
- Przygotowanie deserów w warunkach domowych
- Organizacja atrakcji dla dzieci podczas wydarzeń plenerowych

- 
- Produkcja waty cukrowej z różnych rodzajów cukru białego

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem należy umyć misę i elementy stykające się z żywnością. Urządzenie ustawia się na stabilnym, płaskim blacie z dostępem do gniazdka 230V. Zaleca się odczekanie 2-3 minuty od włączenia do pierwszego wsypania cukru, aby element grzejny osiągnął odpowiednią temperaturę.

### Dawkowanie cukru

Dołączona łyżeczka odmierzająca określa zalecaną porcję cukru na jedną watę. Przekroczenie ilości może powodować zlepianie się włókien lub wyrzucanie nieprzetopionego cukru. Można używać białego cukru kryształu lub cukru z dodatkiem barwników spożywczych. Nie należy stosować cukru pudru ani cukierków twardych.

### Czyszczenie po użyciu

Urządzenie musi ostygnąć przed czyszczeniem. Misę ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce. Obudowę z polipropylenu czyści się wilgotną szmatką. Resztki stwardniałego cukru usuwa się ciepłą wodą. Nie wolno zanurzać całego urządzenia w wodzie ze względu na elementy elektryczne.

### Bezpieczeństwo użytkowania

Podczas pracy urządzenia misa osiąga wysoką temperaturę. Zbieranie waty należy wykonywać patyczkiem, zachowując bezpieczną odległość od wirującego elementu. Urządzenie przeznaczone jest do pracy cyklicznej, nie do ciągłego użytkowania przez kilka godzin. Po przygotowaniu 5-7 porcji zaleca się przerwę na schłodzenie.