

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/wyciskarka-do-sokow-do-maszynek-do-miesa-p-60442.html>

WYCISKARKA DO SOKÓW DO MASZYNEK DO MIĘSA

Cena brutto	89,12 zł
Cena netto	72,46 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	67905
Kod producenta	67905
Kod EAN	5906083120633
Producent	Lund

Opis produktu

Wyciskarka do soków Lund 67905 – przystawka do maszynki do mięsa

Przystawka do wyciskania soków owocowych i warzywnych, kompatybilna z maszynką do mięsa Lund 67904. Rozwiązanie eliminujące potrzebę zakupu osobnej sokowirówki, zachowujące wartości odżywcze składników poprzez metodę wyciskania na zimno.

Typ produktu Przystawka do soków

Kompatybilność Lund 67904

Materiał ślimaka PC + stal SUS304

Zakres zastosowań Owoce i warzywa

Charakterystyka przystawki do soków

Kompatybilność z maszynką do mięsa

Przystawka zaprojektowana specjalnie do współpracy z modelem Lund 67904. Montaż odbywa się poprzez standardowe złącze maszynki do mięsa, bez konieczności używania dodatkowych narzędzi. Rozwiązanie pozwala wykorzystać istniejący napęd maszynki do procesu wyciskania soków.

Metoda wyciskania na zimno

Technologia ślimakowego wyciskania działa bez generowania nadmiernego ciepła, co chroni enzymy i witaminy przed degradacją termiczną. Proces mechanicznego tłoczenia przez sitko separuje sok od miąższu, zachowując naturalny skład odżywczy składników.

Konstrukcja ze stali nierdzewnej SUS304

Ślimak wykonany z połączenia poliwęglanu wzmocnionego stalą nierdzewną klasy SUS304 (odpowiednik AISI 304). Materiał odporny na korozję, kwasy organiczne występujące w sokach oraz bezpieczny dla kontaktu z żywnością zgodnie z normami spożywczymi.

Kompletny zestaw elementów roboczych

Zestaw zawiera wszystkie komponenty niezbędne do wyciskania: korpus przystawki, tackę podawczą, ślimak transportujący, sitko separujące, popychacz zabezpieczający, pojemnik na sok oraz osobny pojemnik na pulpę. Wszystkie elementy zaprojektowane do łatwego demontażu i czyszczenia.

Specyfikacja techniczna

Model	67905
Marka	Lund
Typ urządzenia	Przystawka do wyciskania soków
Kompatybilność	Maszynka do mięsa Lund 67904
Materiał tacki	AS (akrylonitrylo-styren 80HF-ICE)
Materiał ślimaka	PC (poliwęglan) + stal nierdzewna SUS304
Materiał pozostałych elementów	PC110 (poliwęglan)
Zakres zastosowań	Owoce twarde i miękkie, warzywa
Elementy zestawu	Korpus, tacka, ślimak, sitko, popychacz, pojemnik na sok, pojemnik na pulpę

Zastosowanie wyciskarki do soków

- Wyciskanie soków z owoców twardych: jabłka, gruszki, pigwa
- Przygotowanie soków z owoców miękkich: winogrona, jagody, truskawki, maliny
- Produkcja soków warzywnych: marchew, buraki, seler, ogórek
- Wyciskanie soków z warzyw liściastych: szpinak, jarmuż, natka pietruszki
- Przygotowanie soków cytrusowych po uprzednim obraniu ze skórki
- Produkcja soków wielowarzywnych i owocowo-warzywnych
- Przygotowanie bazy do smoothie poprzez wyciskanie z dużą ilością miąższu
- Ekstrakcja soku z owoców sezonowych do przetwórstwa domowego

Informacja o kompatybilności

Przed zakupem należy upewnić się, że posiadana maszynka do mięsa to model Lund 67904. Przystawka nie jest kompatybilna z innymi modelami maszynek. Sprawdzić kompatybilność można poprzez weryfikację numeru modelu na tabliczce znamionowej maszyny lub w dokumentacji produktu.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem wszystkie elementy przystawki należy umyć ciepłą wodą z detergentem i dokładnie wysuszyć. Montaż odbywa się poprzez założenie korpusu wyciskarki na wylot maszyny do mięsa, zgodnie z instrukcją montażu.

Podczas pracy surowiec należy podawać stopniowo, wykorzystując dołączony popychacz do bezpiecznego prowadzenia składników. Nie należy stosować nadmiernej siły przy wciskaniu produktów – prawidłowo działająca przystawka pobiera surowiec samoczynnie.

Po zakończeniu pracy wszystkie elementy należy niezwłocznie zdemontować i umyć. Sitko wymaga szczególnej uwagi – pozostałości mięszu można usunąć szczoteczką pod bieżącą wodą. Elementy z poliwęglanu można myć w zmywarce w temperaturze do 60°C, ślimak ze stalą nierdzewną zaleca się myć ręcznie.

Przed ponownym montażem wszystkie komponenty muszą być całkowicie suche. Przechowywanie w wilgotnym środowisku może prowadzić do powstawania osadów mineralnych na sitku.

Produkty powiązane

Do pełnej funkcjonalności wymagana jest maszynka do mięsa Lund 67904. Zalecane akcesoria dodatkowe: pojemniki do przechowywania świeżych soków, szczoteczka do czyszczenia sitka, dodatkowe sitka o różnej średnicy oczek do regulacji gęstości soku.

...