

Link do produktu: <https://luxprice.pl/maszynka-do-mielenia-miesa-zeegma-molen-chef-srebrnyszary-1900-w-p-2379.html>



Maszynka do mielenia mięsa Zeegma Molen Chef srebrny/szary 1900 W

Cena	289,00 zł
Numer katalogowy	14673777
Kod producenta	14673777
Kod EAN	5903771700443

Opis produktu

Maszynka do mięsa Zeegma Molen Chef 450 W

Maszynka do mięsa marki Zeegma wyposażona w 3 dyski tnące o zróżnicowanej wielkości oczek, dzięki którym można nie tylko mielić mięso czy twaróg, ale również siekać warzywa i orzechy

NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY:

- **Moc:** 450W
- **Wydajność mielenia:** 1,8 kg/min
- **Średnica otworów:** 3/5/7 mm
- **Nóż i dyski tnące:** Stal nierdzewna
- **Bieg wsteczny:** Tak
- **Zabezpieczenie przeciw przegrzaniu:** Tak
- **Mycie w zmywarce:** Tak
- **Wymiary:** 30 x 35 x 18 cm
- **Waga produktu:** 3,5 kg

Duża moc

Dynamiczny silnik urządzenia o mocy 450 W pozwala przetwarzać nawet 1,8 kg mięsa na minutę.

Wielofunkcyjność

W zestawie znajdują się 3 dyski tnące o zróżnicowanej wielkości oczek, dzięki którym można nie tylko mielić mięso czy twaróg, ale również siekać warzywa i orzechy.

Łatwe czyszczenie

Zastosowanie biegu wstecznego usuwa konieczność manualnego oczyszczania urządzenia z przetwarzanego produktu, który zablokował jego działanie.

Niezbędne urządzenie każdej kuchni

Elektryczna maszynka do mielenia mięsa Zeegma Molen Chef to urządzenie, które przyda się w każdej kuchni. Dzięki profesjonalnemu zestawowi akcesoriów i dużej mocy jest niezwykle funkcjonalna i pozwala przygotować całą gamę różnorodnych posiłków.

Bogaty zestaw akcesoriów

Aby rozszerzyć jeszcze bardziej zakres możliwości kulinarnych oraz usprawnić pracę z maszynką, Molen Chef został wyposażony w bogaty zestaw akcesoriów.

- Akcesoria masarskie – pozwalają na wyrabianie własnych kiełbas i wędlin.
- Nasadka do kebbe – doskonała do przygotowywania tradycyjnych dań kuchni Bliskiego Wschodu.
- Pojemnik na akcesoria – wbudowany w maszynkę, pozwala przechowywać akcesoria bez konieczności szukania potrzebnych elementów. Mieści noże, dyski i nasadki.

Bieg wsteczny

Na szczególną uwagę zasługuje funkcja biegu wstecznego, która znacznie ułatwia mielenie. W razie zablokowania się produktów wystarczy przekręcić pokrętko, a maszynka sama usunie zablokowany element.

Łatwe czyszczenie

Utrzymanie w czystości Molen Chefa jest niezwykle łatwe. Elementy akcesoriów są odłączane, dzięki czemu można je wygodnie umyć pod bieżącą wodą.

Pełnia bezpieczeństwa

O bezpieczeństwo podczas pracy z maszynką Molen Chef dbają antypoślizgowe nóżki, które zapewniają stabilność podczas pracy. Czas pracy urządzenia wydłuża się dzięki metalowej obudowie o specjalnej, lepiej oddającej ciepło konstrukcji. Molen Chef został również poddany profesjonalnym testom i otrzymał certyfikat LFGB.

Uniwersalny design

Dzięki uniwersalnemu designowi, maszynka do mielenia mięsa Molen Chef doskonale wpisuje się w najnowsze trendy.

Utrzymana w czarno-srebrnej kolorystyce świetnie wpasowuje się zarówno do kuchni w stylu tradycyjnym, jak i nowoczesnym.