

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/mikser-planetarny-10l-yg-03025-yato-p-15655.html>

MIKSER PLANETARNY 10L YG-03025 YATO

Cena brutto	2 417,69 zł
Cena netto	1 965,60 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-03025
Kod producenta	YG-03025
Kod EAN	5906083030802
Producent	YATO

Opis produktu

Mikser planetarny 10L YATO YG-03025

Profesjonalny mikser planetarny z dzieżą ze stali nierdzewnej o pojemności 10 litrów, napędzany silnikiem 500W z przekładnią zębatkową. Urządzenie wyposażone w trzy prędkości obrotowe oraz komplet akcesoriów do ubijania, mieszania i wyrabiania ciast.

Pojemność dzieży 10 litrów

Moc silnika 500W

Liczba prędkości 3 (110/178/355 obr/min)

Masa urządzenia 63 kg

Charakterystyka techniczna miksera planetarnego

Przekładnia zębatkowa z paskiem napędowym

Mechanizm napędowy oparty na przekładni zębatkowej zapewnia długą żywotność urządzenia przy intensywnym użytkowaniu. Przeniesienie napędu poprzez pasek ułatwia serwisowanie i wymianę elementów eksploatacyjnych bez konieczności demontażu całego mechanizmu.

Trzy prędkości robocze

Regulacja prędkości w zakresie 110, 178 i 355 obrotów na minutę pozwala dostosować intensywność mieszania do rodzaju przetwarzanych produktów – niższe obroty do delikatnego łączenia składników, wyższe do ubijania piany czy wyrabiania gęstych ciast.

System bezpieczeństwa pracy

Mikser wyposażono w podwójne zabezpieczenie: wyłącznik automatyczny przy opuszczonej dzieży oraz blokadę uruchomienia po otwarciu osłony ochronnej. Mechanizmy te eliminują ryzyko urazu podczas obsługi urządzenia i zapewniają zgodność z normami BHP.

Dzieża ze stali nierdzewnej 10L

Pojemnik o średnicy wewnętrznej 245 mm wykonany ze stali atestowanej do kontaktu z żywnością. Dzieża opuszczana dźwignią, co ułatwia montaż, demontaż oraz czyszczenie po zakończeniu pracy. Pojemność 10 litrów odpowiada przetwarzaniu średnich partii produktów.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-03025
Producent	YATO
Moc silnika	500W
Zasilanie	220-240V / 50Hz
Pojemność dzieży	10 litrów
Średnica wewnętrzna dzieży	245 mm
Prędkości obrotowe	110 / 178 / 355 obr/min
Typ przekładni	Zębatkowa z paskiem napędowym
Wymiary urządzenia	680 x 460 x 370 mm
Masa	63 kg
Materiał korpusu	Aluminium i stal malowana (srebrny/złoty)
Materiał dzieży i akcesoriów	Stal nierdzewna spożywcza
Akcesoria w zestawie	Hak do ciast, różga do ubijania, mieszadło

Zastosowanie miksera planetarnego

- Wyrabianie ciast drożdżowych i biszkoptowych w cukierniach i piekarniach
- Ubijanie piany z białek do bezików, kremów i deserów
- Mieszanie farszu mięsnego do wędlin i pasztetów
- Przygotowywanie mas serowych i twarogowych
- Wyrabianie ciast na pizzę i focaccię w pizzeriach
- Mieszanie składników do kremów, sosów i past
- Przygotowywanie masy do pierogów i klusek

-
- Ubijanie śmietany i kremów do tortów

Użytkowanie i konserwacja

Montaż i demontaż dzieży

Dzieża opuszczana jest za pomocą dźwigni bocznej. Przed każdym montażem należy sprawdzić, czy mechanizm blokady jest sprawny – urządzenie nie uruchomi się z nieprawidłowo zamocowaną dzieżą. Po zakończeniu pracy dzieżę i akcesoria należy myć ręcznie lub w zmywarce przemysłowej.

Wymiana akcesoriów roboczych

Hak, różga i mieszadło mocowane są w gnieździe planetarnym pod kopułą miksera. Wymiana następuje po zatrzymaniu urządzenia i otwarciu osłony – w tym momencie mikser automatycznie wyłącza się. Akcesoria wykonane ze stali nierdzewnej można czyścić środkami do mycia naczyń.

Serwisowanie przekładni

Pasek napędowy podlega naturalnemu zużyciu i może wymagać wymiany po około 2000-3000 godzinach intensywnej pracy. Konstrukcja z dostępem do paska ułatwia wymianę bez konieczności demontażu całego mechanizmu – czynność serwisową można wykonać w warunkach warsztatowych.

...