

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

## MIKSER PLANETARNY 10L YG-03025 YATO

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

### 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.

...