

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/mikser-planetarny-15l-yg-03020-yato-p-15651.html>

MIKSER PLANETARNY 15L YG-03020 YATO

Cena brutto	2 339,34 zł
Cena netto	1 901,90 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-03020
Kod producenta	YG-03020
Kod EAN	5906083030765
Producent	YATO

Opis produktu

Mikser planetarny 15L YATO YG-03020

Profesjonalny mikser planetarny z dzięką 15 litrów, napędem zębatkowym i trzema prędkościami pracy. Urządzenie przeznaczone do wyrabiania ciast, ubijania piany i mieszania farszów w gastronomii i cukiernictwie.

Pojemność dzieży 15 litrów

Moc silnika 500 W

Prędkości pracy 110 / 178 / 355 obr/min

Napęd Przekładnia zębatkowa

Charakterystyka techniczna

Przekładnia zębatkowa

Mechaniczny układ napędowy zapewnia trwałość mechanizmu i możliwość długotrwałej pracy ciągłej. W przeciwieństwie do napędów pasowych, przekładnia zębatkowa nie wymaga wymiany części eksploatacyjnych i przenosi pełną moc silnika bez strat.

Trzy prędkości miksowania

Regulacja 110, 178 i 355 obrotów na minutę pozwala dostosować intensywność pracy do rodzaju przygotowywanej masy. Niska prędkość do ciężkich ciast drożdżowych, średnia do biszkoptów, wysoka do ubijania piany i kremów.

System bezpieczeństwa

Automatyczne wyłączenie przy opuszczonej dzieży oraz przy próbie otwarcia osłony ochronnej podczas pracy. Wyłącznik bezpieczeństwa przerywa zasilanie, eliminując ryzyko kontaktu z ruchomymi elementami.

Opuszczana dzieża ze stali nierdzewnej

Mechanizm dźwigniowy umożliwia łatwy demontaż dzieży o średnicy wewnętrznej 270 mm. Stal nierdzewna spełnia normy kontaktu z żywnością, nie reaguje z kwasami i jest odporna na korozję.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-03020
Marka	YATO
Pojemność dzieży	15 litrów
Średnica wewnętrzna dzieży	270 mm
Moc silnika	500 W
Zasilanie	220-240V / 50Hz
Napęd	Przekładnia zębatkowa
Prędkości obrotowe	110 / 178 / 355 obr/min
Wymiary	680 × 475 × 365 mm
Waga	59 kg
Materiał korpusu	Aluminium i stal malowana (kolor srebrny metaliczny)
Materiał dzieży i akcesoriów	Stal nierdzewna do kontaktu z żywnością
Wyposażenie	Hak do ciast, różga do piany, mieszadło

Zastosowanie miksera planetarnego

- Wyrabianie ciast drożdżowych i półkruchych w piekarniach
- Ubijanie piany z białek do bezików i kremów
- Mieszanie farszów mięsnych i warzywnych
- Przygotowywanie mas biszkoptowych i ciast na babeczki
- Wyrabianie ciast na pizzę i focaccię
- Ubijanie kremów maślanych i mascarpone
- Mieszanie nadzień do pierogów i krokietów
- Przygotowywanie mas sernikowych

Użytkowanie i konserwacja

Montaż i demontaż dzieży

Dźwignia opuszczania dzieży znajduje się z boku urządzenia. Przed demontażem należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone z zasilania. System blokady uniemożliwia uruchomienie miksera bez prawidłowo zamontowanej dzieży.

Czyszczenie i higiena

Dzieża i akcesoria ze stali nierdzewnej można myć ręcznie lub w zmywarce przemysłowej. Korpus z aluminium i stali malowanej należy czyścić wilgotną szmatką z delikatnym detergentem. Nie używać środków ściernych, które mogą uszkodzić powłokę lakierniczą.

Stabilność i instalacja

Waga 59 kg zapewnia stabilność podczas pracy z ciężkimi masami. Urządzenie należy ustawić na równej, stabilnej powierzchni. Wymiary 680×475×365 mm wymagają uwzględnienia przestrzeni roboczej oraz dostępu do gniazdka 230V.

Produkty powiązane

Do miksera planetarnego YATO YG-03020 można dokupić dodatkowe dzieże ze stali nierdzewnej, wymienne akcesoria (haki, mieszadła, różgi) oraz osłony ochronne. Sprawdź kompatybilność akcesoriów przed zakupem — średnica montażowa i typ mocowania muszą odpowiadać modelowi YG-03020.

...