

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/mikser-planetarny-20l-yg-03021-yato-p-15652.html>

MIKSER PLANETARNY 20L YG-03021 YATO

Cena brutto	3 089,27 zł
Cena netto	2 511,60 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-03021
Kod producenta	YG-03021
Kod EAN	5906083030772
Producent	YATO

Opis produktu

Mikser planetarny 20L YATO YG-03021

Profesjonalny mikser planetarny o pojemności 20 litrów przeznaczony do wyrabiania ciast, ubijania piany i mieszania farszu. Napędzany silnikiem 1100W z przekładnią zębatkową zapewniającą długotrwałą pracę w warunkach gastronomicznych.

Pojemność dzieży 20 litrów

Moc silnika 1100 W

Liczba prędkości 3 biegi

Waga urządzenia 85 kg

Charakterystyka techniczna miksera planetarnego

Przekładnia zębatkowa 1100W

Silnik o mocy 1100W współpracuje z mechaniczną przekładnią zębatkową, która zapewnia stabilną transmisję momentu obrotowego. Rozwiązanie to charakteryzuje się znacznie dłuższą żywotnością niż przekładnie pasowe, szczególnie przy intensywnej pracy z gęstymi ciastami.

Trzy prędkości obrotowe

Dostępne prędkości 104, 187 i 365 obr/min umożliwiają dobór tempa mieszania do konsystencji produktu. Niska prędkość sprawdza się przy wyrabianiu gęstych ciast drożdżowych, średnia przy mieszaniu farszu, a najwyższa przy ubijaniu piany lub kremów.

Opuszczana dzieża ze stali nierdzewnej

Dzieża o pojemności 20L i średnicy wewnętrznej 320mm wykonana ze stali nierdzewnej spożywczej. Mechanizm dźwigniowy umożliwia łatwe opuszczenie dzieży w celu wyjęcia masy, czyszczenia lub wymiany na inny pojemnik bez konieczności wyłączenia urządzenia z zasilania.

System wielopoziomowego zabezpieczenia

Mikser wyposażono w wyłącznik bezpieczeństwa zapobiegający uruchomieniu przy opuszczonej dzieży oraz automatyczne wyłączenie przy próbie otwarcia osłony ochronnej podczas pracy. Rozwiązania te minimalizują ryzyko wypadków w środowisku gastronomicznym.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-03021
Marka	YATO
Pojemność dzieży	20 litrów
Średnica wewnętrzna dzieży	320 mm
Moc silnika	1100 W
Zasilanie	220-240V / 50Hz
Typ przekładni	Zębatkowa
Prędkości obrotowe	104 / 187 / 365 obr/min
Liczba biegów	3
Wymiary (dł. × szer. × wys.)	780 × 500 × 430 mm
Waga	85 kg
Materiał korpusu	Aluminium i stal malowana
Materiał dzieży	Stal nierdzewna spożywcza
Materiał akcesoriów	Stal nierdzewna spożywcza
Kolor	Srebrny metaliczny

Zastosowanie miksera planetarnego 20L

- Wyrabianie ciast drożdżowych i półkruchych w piekarniach
- Przygotowywanie ciast biszkoptowych i deserowych w cukierniach
- Ubijanie piany z białek do bezików i kremów
- Mieszanie farszu mięsnego w zakładach gastronomicznych

-
- Produkcja past i mas warzywnych w kuchniach przemysłowych
 - Przygotowywanie kremów i nadzień do tortów
 - Wyrabianie mas serowych w produkcji deserów
 - Mieszanie składników w małych zakładach spożywczych

Wyposażenie standardowe

Mikser planetarny YATO YG-03021 dostarczany jest z kompletem trzech akcesoriów ze stali nierdzewnej:

Hak spiralny

Przeznaczony do wyrabiania ciężkich ciast drożdżowych i półkruchych. Konstrukcja spiralna zapewnia równomierne rozciąganie glutenu bez nadmiernego nagrzewania masy.

Rózga (trzepaczka)

Służy do ubijania piany z białek, śmietany oraz przygotowywania lekkich kremów. Konstrukcja druciana wprowadza powietrze do masy, zwiększając jej objętość.

Mieszadło płaskie (biter)

Uniwersalne narzędzie do mieszania składników o średniej gęstości, wyrabiania ciast biszkoptowych oraz łączenia mas o różnej konsystencji.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć dzieżę i wszystkie akcesoria w ciepłej wodzie z detergentem. Mikser planetarny wymaga stabilnego ustawienia na równej powierzchni ze względu na wagę 85 kg i wibracje podczas pracy.

Dobór prędkości powinien uwzględniać rodzaj przetwarzanego produktu. Rozpoczynanie pracy od najniższej prędkości zapobiega rozpryskiwaniu składników. Maksymalna pojemność robocza dzieży to około 12-15 litrów w zależności od gęstości masy - należy zachować zapas na zwiększenie objętości podczas ubijania.

Czyszczenie korpusu odbywa się za pomocą wilgotnej ściereki. Dzieża i akcesoria ze stali nierdzewnej mogą być myte ręcznie lub w zmywarkach przemysłowych. Po zakończeniu pracy zaleca się opróżnienie dzieży i wyczyszczenie mechanizmu planetarnego z pozostałości produktu.

Uwaga dotycząca instalacji

Ze względu na wagę 85 kg i wymiary 780×500×430 mm mikser wymaga stałego miejsca montażu. Należy zapewnić dostęp do

gniazda 230V oraz przestrzeń roboczą umożliwiającą swobodne opuszczanie dzieży i wymianę akcesoriów.

...