

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/mikser-planetarny-25l-yg-03026-yato-p-15656.html>

## MIKSER PLANETARNY 25L YG-03026 YATO

Cena brutto	<b>3 525,80 zł</b>
Cena netto	<b>2 866,50 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>YG-03026</b>
Kod producenta	<b>YG-03026</b>
Kod EAN	<b>5906083030826</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Mikser planetarny 25L YATO YG-03026

Mikser planetarny z dzieżą 25 litrów przeznaczony do profesjonalnego wyrabiania ciast, ubijania piany oraz mieszania farszu. Napęd przekładniowy z silnikiem 750W zapewnia trwałość mechanizmu przy intensywnym użytkowaniu w gastronomii i cukiernictwie.

Pojemność dzieży 25 litrów

Moc silnika 750W

Liczba prędkości 3 (110/200/420 obr/min)

Waga urządzenia 82 kg

### Charakterystyka miksera planetarnego YATO YG-03026

#### Przekładnia zębatkowa z paskiem napędowym

Napęd przekładniowy z paskiem zapewnia długą żywotność mechanizmu przy intensywnej pracy. Konstrukcja ułatwia wymianę paska podczas serwisu bez konieczności demontażu całego układu napędowego.

#### Trzy prędkości obrotowe

Regulacja 110, 200 i 420 obr/min umożliwia dostosowanie intensywności mieszania do rodzaju produktu: niska prędkość do ciast

drożdżowych, średnia do biszkoptów, wysoka do piany i kremów.

### Dzieża ze stali nierdzewnej 25L

Pojemność 25 litrów przy średnicy wewnętrznej 335 mm pozwala na jednorazowe wyrobienie dużych partii ciasta. Dzieża opuszczana dźwignią umożliwia łatwy demontaż, wyładunek i mycie.

### System bezpieczeństwa pracy

Wyłącznik bezpieczeństwa blokuje uruchomienie przy opuszczonej dzieży. Automatyczne wyłączenie następuje przy próbie otwarcia osłony ochronnej podczas pracy miksera.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-03026
Marka	YATO
Pojemność dzieży	25 litrów
Średnica wewnętrzna dzieży	335 mm
Moc silnika	750W
Zasilanie	220-240V / 50Hz
Prędkości obrotowe	110 / 200 / 420 obr/min
Typ napędu	Przekładnia zębatkowa z paskiem napędowym
Wymiary	840 x 550 x 435 mm
Waga	82 kg
Materiał korpusu	Aluminium i stal malowana (kolor srebrny metaliczny)
Materiał dzieży i akcesoriów	Stal nierdzewna kontakt z żywnością
Wyposażenie w zestawie	Hak do ciast, różga do piany, mieszadło

## Zastosowanie miksera planetarnego

- Wyrabianie ciast drożdżowych i półkruchych w piekarniach
- Przygotowywanie biszkoptów i ciast biszkoptowych
- Ubijanie piany z białek do bezików i kremów
- Mieszanie farszu mięsnego w zakładach gastronomicznych
- Przygotowywanie mas cukierniczych i kremów
- Wyrabianie ciast na pizzę w pizzeriach
- Mieszanie składników w produkcji cateringowej
- Przygotowywanie nadzień i mas do wyrobów cukierniczych

---

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Obsługa dzieży

Dzieża opuszczana jest za pomocą dźwigni bocznej. System blokady uniemożliwia uruchomienie miksera przy opuszczonej dzieży. Po zakończeniu pracy należy opuścić dzieżę, wyjąć ją i oczyścić wraz z akcesoriami.

### Dobór akcesoriów do zadań

Hak stosuje się do ciast zwiężłych i farszu, różga służy do ubijania piany i lekkich mas, mieszadło uniwersalne do kremów i ciast o średniej konsystencji. Akcesoria wykonane ze stali nierdzewnej można myć ręcznie lub w zmywarce przemysłowej.

### Konserwacja przekładni

Napęd paskiem ułatwia serwisowanie — wymiana paska nie wymaga specjalistycznych narzędzi. Przekładnia zębatkowa wymaga okresowego smarowania zgodnie z instrukcją producenta. Waga 82 kg zapewnia stabilność podczas pracy przy wysokich obrotach.

\*\*\*