

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/mikser-planetarny-30l-yg-03022-yato-p-15653.html>

MIKSER PLANETARNY 30L YG-03022 YATO

Cena brutto	4 107,83 zł
Cena netto	3 339,70 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-03022
Kod producenta	YG-03022
Kod EAN	5906083030789
Producent	YATO

Opis produktu

Mikser planetarny 30L YATO YG-03022

Profesjonalny mikser planetarny z dzieżą 30 litrów przeznaczony do gastronomii i piekarnictwa. Wyposażony w silnik 1100W z przekładnią zębatkową oraz trzy niezależne prędkości obrotowe do różnych typów mieszania.

Pojemność dzieży 30 litrów

Moc silnika 1100 W

Liczba prędkości 3 (104/187/365 obr/min)

Waga urządzenia 91 kg

Charakterystyka miksera planetarnego YATO YG-03022

Przekładnia zębatkowa z długą żywotnością

Napęd mechaniczny oparty na przekładni zębatkowej zapewnia stabilną pracę pod obciążeniem i trwałość mechanizmu. W przeciwieństwie do przekładni pasowych, układ zębaty minimalizuje ryzyko poślizgu podczas wyrabiania gęstych ciast oraz eliminuje konieczność wymiany pasków.

Trzy prędkości obrotowe do różnych zadań

Dostępne prędkości 104, 187 i 365 obr/min pozwalają dopasować intensywność mieszania do rodzaju produktu. Niższe obroty stosuje się przy wyrabianiu ciężkich ciast drożdżowych, średnie przy mieszaniu farszu, a najwyższe przy ubijaniu piany i kremów.

System bezpieczeństwa z podwójną blokadą

Mikser wyposażono w dwa niezależne wyłączniki bezpieczeństwa: blokadę uruchomienia przy opuszczonej dzieży oraz automatyczne wyłączenie przy otwarciu osłony ochronnej. Rozwiązanie to zapobiega uruchomieniu urządzenia w niebezpiecznych warunkach.

Dzieża 30L z mechanizmem dźwigniowym

Dzieża ze stali nierdzewnej o średnicy wewnętrznej 340 mm opuszczana jest za pomocą dźwigni, co ułatwia demontaż i czyszczenie. Pojemność 30 litrów wystarcza do przygotowania około 15-18 kg ciasta w zależności od rodzaju masy.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-03022
Marka	YATO
Pojemność dzieży	30 litrów
Średnica wewnętrzna dzieży	340 mm
Moc silnika	1100 W
Zasilanie	220-240V / 50Hz
Prędkości obrotowe	104 / 187 / 365 obr/min
Typ przekładni	Zębatkowa
Wymiary urządzenia	850 x 540 x 430 mm
Waga	91 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 ubijania, mieszadło do piany
Zabezpieczenia	Wyłącznik przy opuszczonej dzieży, wyłącznik przy otwartej osłonie

Zastosowanie miksera planetarnego 30L

- Wyrabianie ciast drożdżowych i półkruchych w piekarniach
- Przygotowanie ciast biszkoptowych i innych lekkich mas
- Ubijanie piany z białek do bezików i kremów
- Mieszanie farszu mięsnego w zakładach gastronomicznych
- Wyrabianie mas sernikowych i twarogowych
- Przygotowanie kremów i nadzień cukierniczych

-
- Mieszanie składników w cateringach i restauracjach
 - Produkcja ciast w małych i średnich zakładach produkcyjnych

Użytkowanie i konserwacja

Dobór prędkości do rodzaju masy

Prędkość 104 obr/min przeznaczona jest do wyrabiania gęstych ciast drożdżowych i mieszania farszu. Prędkość 187 obr/min stosuje się przy średnio gęstych masach, np. ciastach biszkoptowych. Prędkość 365 obr/min służy do ubijania piany, kremów i lekkich mas.

Czyszczenie dzieży i akcesoriów

Dzieża i wszystkie akcesoria wykonane ze stali nierdzewnej można myć ręcznie lub w zmywarkach przemysłowych. Po zakończeniu pracy należy opuścić dzieżę za pomocą dźwigni, wyjąć ją z urządzenia i dokładnie umyć. Korpus miksera czyści się wilgotną szmatką.

Instalacja i wymagania

Ze względu na wagę 91 kg mikser wymaga stabilnego podłoża. Urządzenie należy ustawić na równej powierzchni w odległości minimum 20 cm od ściany dla zapewnienia wentylacji. Przed pierwszym użyciem warto sprawdzić stabilność montażu akcesoriów oraz przetestować działanie wyłączników bezpieczeństwa.

Produkty powiązane

Do miksera planetarnego YATO YG-03022 można dokupić dodatkowe akcesoria: alternative haki do cięższych ciast, dodatkowe dzieże ze stali nierdzewnej oraz osłony zabezpieczające. Warto rozważyć również zakup wagi przemysłowej do precyzyjnego dozowania składników oraz stolika ze stali nierdzewnej pod mikser.

...