

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/mikser-planetarny-35l-yg-03027-yato-p-15657.html>

MIKSER PLANETARNY 35L YG-03027 YATO

Cena brutto	5 697,24 zł
Cena netto	4 631,90 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-03027
Kod producenta	YG-03027
Kod EAN	5906083030840
Producent	YATO

Opis produktu

Mikser planetarny 35L YATO YG-03027 z silnikiem 1100W

Profesjonalny mikser planetarny o pojemności 35 litrów przeznaczony do wyrabiania ciast, ubijania piany i mieszania farszów. Wyposażony w przekładnię zębatkową zapewniającą długotrwałą eksploatację oraz trzy regulowane prędkości pracy.

Pojemność dzieży 35 litrów

Moc silnika 1100 W

Prędkości pracy 80/160/388 obr/min

Waga urządzenia 130 kg

Charakterystyka miksera planetarnego YATO

Przekładnia zębatkowa z paskiem napędowym

Przeniesienie napędu za pomocą paska napędowego znacznie ułatwia wymianę podczas serwisu. Przekładnia zębatkowa zapewnia długą żywotność mechanizmu i bezawaryjną pracę przez lata intensywnej eksploatacji w warunkach profesjonalnych.

Trzy prędkości obrotowe

Regulacja prędkości 80, 160 i 388 obr/min umożliwia dostosowanie trybu pracy do rodzaju przetwarzanego produktu. Niskie obroty

sprawdzają się przy mieszaniu ciężkich mas, wysokie przy ubijaniu piany i emulgowaniu.

System zabezpieczeń

Wyłącznik bezpieczeństwa automatycznie przerywa pracę przy opuszczonej dzieży lub otwartej osłonie ochronnej. Zabezpieczenia eliminują ryzyko uruchomienia miksera w niebezpiecznych warunkach pracy.

Dzieża ze stali nierdzewnej 35L

Pojemność 35 litrów przy średnicy wewnętrznej 375 mm pozwala na przetwarzanie dużych partii produktów. Dzieża opuszczana dźwignią ułatwia demontaż, wyładunek masy oraz czyszczenie po zakończeniu pracy.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-03027
Marka	YATO
Pojemność dzieży	35 litrów
Średnica wewnętrzna dzieży	375 mm
Moc silnika	1100 W
Zasilanie	220-240V / 50Hz
Prędkości pracy	80 / 160 / 388 obr/min
Typ przekładni	Zębatkowa z paskiem napędowym
Wymiary	1020 x 640 x 550 mm
Waga	130 kg
Materiał korpusu	Aluminium i stal malowana (srebrny metaliczny)
Materiał dzieży i akcesoriów	Stal nierdzewna kontakt spożywczy
Akcesoria w zestawie	Hak do ciast lekkich, różga do piany, mieszadło

Zastosowanie miksera planetarnego

- Wyrabianie ciast drożdżowych i biszkoptowych w piekarniach
- Ubijanie piany do tortów i deserów w cukierniach
- Mieszanie farszów mięsnych w zakładach gastronomicznych
- Przygotowywanie mas ciastkarskich w ciastkarniach
- Emulgowanie sosów i kremów w kuchniach restauracyjnych
- Wyrabianie ciast na pizzę w pizzeriach
- Przygotowywanie ciast na chleb w małych piekarniach
- Mieszanie składników w kuchniach przemysłowych

Użytkowanie i konserwacja

Obsługa dzieży

Dzieża opuszczana za pomocą dźwigni umożliwia łatwy demontaż po zakończeniu pracy. System ten ułatwia wyładunek masy oraz dokładne umycie wszystkich elementów kontaktujących się z żywnością. Przed uruchomieniem miksera należy upewnić się, że dzieża jest prawidłowo zamontowana — urządzenie nie uruchomi się z opuszczoną dzieżą.

Konserwacja przekładni

Przekładnia zębatkowa wymaga okresowej kontroli stanu technicznego i smarowania zgodnie z zaleceniami producenta. Pasek napędowy należy sprawdzać pod kątem zużycia — jego wymiana jest prosta i może być wykonana przez serwis techniczny bez demontażu całego mechanizmu.

Czyszczenie i higiena

Korpus z aluminium i stali malowanej oraz elementy ze stali nierdzewnej są łatwe w utrzymaniu czystości. Dzieża i akcesoria wykonane ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością można myć standardowymi środkami czyszczącymi. Po każdym użyciu należy usunąć resztki produktów z wnętrza dzieży i powierzchni akcesoriów.

Produkty powiązane

Do miksera planetarnego warto rozważyć dodatkowe akcesoria: wymienne haki do ciężkich ciast, dodatkowe dzieże ze stali nierdzewnej, osłony przeciwbryzgowe oraz mieszadła specjalistyczne do różnych typów mas.

...