

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/mikser-planetarny-40l-yg-03023-yato-p-15654.html>

## MIKSER PLANETARNY 40L YG-03023 YATO

Cena brutto	<b>6 794,15 zł</b>
Cena netto	<b>5 523,70 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>YG-03023</b>
Kod producenta	<b>YG-03023</b>
Kod EAN	<b>5906083030796</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Mikser planetarny 40L YATO YG-03023

Profesjonalny mikser planetarny z dzieżą 40 litrów przeznaczony do intensywnej pracy w gastronomii, cukierniach i piekarniach. Wyposażony w silnik 2200W, przekładnię zębatkową oraz trzy prędkości robocze zapewniające wszechstronne możliwości wyrabiania ciast, ubijania piany i mieszania farszu.

Pojemność dzieży 40 litrów

Moc silnika 2200W

Prędkości pracy 104 / 206 / 399 obr/min

Waga urządzenia 152 kg

### Charakterystyka miksera planetarnego YATO YG-03023

#### Silnik 2200W z przekładnią zębatkową

Moc 2200W zapewnia efektywne wyrabianie dużych porcji ciasta nawet o gęstej konsystencji. Przekładnia zębatkowa charakteryzuje się wysoką trwałością mechanizmu, eliminując ryzyko poślizgu pasa i zapewniając stabilną pracę przez długie lata użytkowania w warunkach komercyjnych.

#### Trzy regulowane prędkości obrotowe

Zakres prędkości 104, 206 i 399 obr/min pozwala dostosować intensywność mieszania do rodzaju przetwarzanego produktu. Niższe obroty stosuje się przy wyrabianiu ciast drożdżowych i mieszaniu farszu, wyższe przy ubijaniu piany i kremów, co zapobiega nadmiernemu napowietrzaniu lub niedomieszanemu składników.

### Dzieża 40L ze stali nierdzewnej spożywczej

Pojemność 40 litrów przy średnicy wewnętrznej 400 mm umożliwia jednorazowe przygotowanie dużych partii ciasta. Dzieża wykonana ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością jest odporna na korozję i łatwa w utrzymaniu higieny. System opuszczania za pomocą pokrętki ułatwia demontaż, wyładunek masy oraz czyszczenie.

### Wielopoziomowe zabezpieczenia pracy

Wyłącznik bezpieczeństwa automatycznie przerywa pracę urządzenia w sytuacjach awaryjnych. Zabezpieczenie przed uruchomieniem z opuszczoną dzieżą oraz automatyczne wyłączenie przy otwieraniu osłony ochronnej minimalizują ryzyko uszkodzenia mechanizmu i zapewniają bezpieczeństwo operatora podczas codziennej eksploatacji.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-03023
Marka	YATO
Moc silnika	2200W
Zasilanie	220~240V / 50Hz
Pojemność dzieży	40 litrów
Średnica wewnętrzna dzieży	400 mm
Prędkości obrotowe	104 / 206 / 399 obr/min
Typ przekładni	Zębatkowa
Wymiary urządzenia	990 x 640 x 520 mm
Waga	152 kg
Materiał korpusu	Aluminium i stal malowana (kolor srebrny metaliczny)
Materiał dzieży i akcesoriów	Stal nierdzewna spożywcza
Akcesoria w zestawie	Hak do ciast lekkich, różga do ubijania piany, mieszadło do ubijania piany

## Zastosowanie miksera planetarnego 40L

- Wyrabianie ciast drożdżowych i półkruchych w piekarniach
- Przygotowywanie ciast biszkoptowych i kruchych w cukierniach
- Ubijanie piany z białek do deserów i bezików
- Mieszanie farszu mięsnego w zakładach gastronomicznych
- Przygotowywanie mas sernikowych i budyniowych

- 
- Wyrabianie ciast na pizzę w restauracjach
  - Ubijanie kremów maślanych i mascarpone do tortów
  - Mieszanie składników do wyrobów cukierniczych w produkcji seryjnej

## Akcesoria robocze i ich funkcje

---

### **Hak do mieszania ciast lekkich**

Hak spiralny stosuje się do wyrabiania ciast drożdżowych, ciast na pizzę oraz mas o średniej gęstości. Konstrukcja haka zapewnia równomierne rozłożenie składników i rozwinięcie glutenu, co wpływa na strukturę i sprężystość ciasta.

### **Rózga do ubijania piany**

Rózga z drutu nierdzewnego przeznaczona jest do ubijania białek na pianę, śmietany oraz mas wymagających intensywnego napowietrzenia. Konstrukcja prętów zapewnia efektywne wprowadzanie powietrza i uzyskanie stabilnej konsystencji.

### **Mieszadło płaskie do ubijania piany**

Mieszadło płaskie stosuje się do mieszania składników o różnej gęstości, kremów maślanych oraz mas wymagających delikatnego łączenia bez nadmiernego napowietrzenia. Kształt mieszadła zapewnia docieranie do krawędzi dzieży i równomierne wymieszanie całej partii.

## Użytkowanie i konserwacja

---

Przed pierwszym użyciem należy umyć dzieżę i akcesoria robocze ciepłą wodą z detergentem, a następnie dokładnie opłukać. Mikser wymaga stabilnego ustawienia na równej powierzchni ze względu na masę 152 kg. Zasilanie 220~240V / 50Hz wymaga sprawnej instalacji elektrycznej z odpowiednim zabezpieczeniem.

Podczas pracy należy dobierać prędkość do rodzaju przetwarzanego produktu: 104 obr/min dla ciężkich ciast i farszu, 206 obr/min dla mas średniej gęstości, 399 obr/min dla ubijania piany. Nie należy przekraczać maksymalnej pojemności dzieży 40 litrów, co może prowadzić do wylewania się masy i obciążenia mechanizmu.

Po zakończeniu pracy dzieżę opuszcza się pokrętelem, a akcesoria demontuje po zatrzymaniu urządzenia. Elementy ze stali nierdzewnej można myć ręcznie lub w zmywarce przemysłowej. Korpus z aluminium i stali malowanej należy czyścić wilgotną szmatką, unikając agresywnych środków chemicznych.

Regularna konserwacja przekładni zębatkowej obejmuje kontrolę poziomu smaru i sprawdzanie zużycia zębów. Osłony ochronne należy utrzymywać w czystości, aby nie blokowały mechanizmów bezpieczeństwa. Przy eksploatacji komercyjnej zaleca się przegląd techniczny co 6-12 miesięcy.

---

...