

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/mikser-planetarny-40l-yg-03028-yato-p-15658.html>

MIKSER PLANETARNY 40L YG-03028 YATO

Cena brutto	5 988,26 zł
Cena netto	4 868,50 zł
Dostępność	Dostępny u producenta — wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-03028
Kod producenta	YG-03028
Kod EAN	5906083030864
Producent	YATO

Opis produktu

Mikser planetarny 40L YATO YG-03028

Profesjonalny mikser planetarny z dzięką o pojemności 40 litrów, przeznaczony do intensywnej pracy w gastronomii i piekarniach. Napęd zębatkowy z silnikiem 1500W zapewnia trwałość i niezawodność podczas wyrabiania ciast, ubijania piany i mieszania farszu.

Pojemność dzieży 40 litrów

Moc silnika 1500W

Prędkości pracy 3 (80/160/388 obr/min)

Waga urządzenia 132 kg

Charakterystyka miksera planetarnego YATO 40L

Przekładnia zębatkowa z paskiem napędowym

System przekładni zębatkowej gwarantuje długą żywotność mechanizmu przy intensywnym użytkowaniu. Napęd paskiem ułatwia wymianę podczas serwisu — w przeciwieństwie do przekładni łańcuchowej nie wymaga skomplikowanych operacji naprawczych.

Trzy prędkości pracy 80/160/388 obr/min

Regulacja obrotów pozwala dostosować intensywność mieszania do rodzaju masy. Niskie obroty (80 obr/min) stosuje się przy mieszaniu farszu i ciast ciężkich, średnie (160 obr/min) przy wyrabianiu ciast drożdżowych, wysokie (388 obr/min) przy ubijaniu piany i kremów.

System bezpieczeństwa z podwójną blokadą

Wyłącznik bezpieczeństwa automatycznie przerywa pracę przy próbie otwarcia osłony ochronnej. Dodatkowe zabezpieczenie uniemożliwia uruchomienie miksera z opuszczoną dźwigą — zapobiega to uszkodzeniu akcesoriów i wypadkom.

Dzieża 40L z dźwignią opuszczania

Dzieża ze stali nierdzewnej o średnicy wewnętrznej 400 mm opuszczana mechanicznie za pomocą dźwigni. Ułatwia to demontaż, wyładunek ciasta oraz czyszczenie. Stal nierdzewna spełnia normy kontaktu z żywnością i odporności na korozję.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-03028
Marka	YATO
Pojemność dzieży	40 litrów
Średnica wewnętrzna dzieży	400 mm
Moc silnika	1500W
Zasilanie	220~240V / 50Hz
Prędkości pracy	3 (80 / 160 / 388 obr/min)
Typ przekładni	Zębatkowa z paskiem napędowym
Wymiary urządzenia	1020 x 640 x 550 mm
Waga	132 kg
Materiał korpusu	Aluminium i stal malowana (kolor srebrny metaliczny)
Materiał dzieży i akcesoriów	Stal nierdzewna (kontakt z żywnością)
Wyposażenie standardowe	Hak do ciast lekkich, różga do ubijania piany, mieszadło płaskie

Zastosowanie miksera planetarnego 40L

- Wyrabianie ciast drożdżowych i półkruchych w piekarniach
- Ubijanie piany biszkoptowej i bezowej w cukierniach
- Mieszanie farszu mięsnego w zakładach gastronomicznych
- Przygotowywanie mas sernikowych i kremów
- Wyrabianie ciast na pizzę w pizzeriach
- Mieszanie składników w kuchniach restauracyjnych

-
- Przygotowywanie ciast na chleb i bułki
 - Ubijanie kremów maślanych i ganache

Użytkowanie i konserwacja

Dobór prędkości do rodzaju masy

Rozpoczynanie pracy od najniższej prędkości zapobiega rozpryskiwaniu składników. Ciasta ciężkie i farsze wyrabia się na 80-160 obr/min, piany i kremy ubija się na 388 obr/min. Stopniowe zwiększanie obrotów pozwala uniknąć przeciążenia silnika.

Czyszczenie i konserwacja

Dzieżę i akcesoria ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce przemysłowej. Korpus czyści się wilgotną szmatką — unikać zalewania wodą elementów elektrycznych. Pas napędowy wymaga kontroli napięcia co 6 miesięcy intensywnego użytkowania. Przekładnia zębatkowa pracuje w osłoniętej obudowie i nie wymaga częstego smarowania.

Wymagania instalacyjne

Mikser o wadze 132 kg wymaga stabilnej powierzchni o nośności min. 150 kg. Należy zapewnić dostęp do gniazdka 230V z uziemieniem. Ze względu na wymiary (1020x640x550 mm) konieczne jest zachowanie przestrzeni roboczej wokół urządzenia — min. 30 cm z każdej strony dla swobodnej obsługi dźwigni i demontażu dzieży.

Produkty powiązane

Do miksera planetarnego 40L warto rozważyć zakup dodatkowych akcesoriów: zapasowych haków i mieszadeł, osłon na dzieżę podczas pracy, wózków transportowych ułatwiających przemieszczanie urządzenia. W przypadku intensywnego użytkowania przydatny jest zapasowy pas napędowy.

...