

Dane aktualne na dzień: 02-05-2026 19:30

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/mikser-planetarny-60l-yg-03029-yato-p-15659.html>



MIKSER PLANETARNY 60L YG-03029 YATO

Cena brutto	12 301,11 zł
Cena netto	10 000,90 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-03029
Kod producenta	YG-03029
Kod EAN	5906083030888
Producent	YATO

Opis produktu

Mikser planetarny 60L YATO YG-03029

Profesjonalny mikser planetarny z dzieżą 60 litrów przeznaczony do gastronomii i piekarnictwa. Wyposażony w silnik 2000W z trójstopniową regulacją prędkości obrotowej oraz przekładnię zębatkową zapewniającą długotrwałą eksploatację.

Pojemność dzieży 60 litrów

Moc silnika 2000W

Zasilanie 380-415V trójfazowe

Liczba prędkości 3 (74/155/388 obr/min)

Charakterystyka miksera planetarnego YATO

Przekładnia zębatkowa z paskiem napędowym

Mechanizm napędowy oparty na przekładni zębatkowej gwarantuje długą żywotność urządzenia przy intensywnej pracy. Pasek napędowy umożliwia szybką wymianę podczas serwisowania bez konieczności demontażu całej konstrukcji.

Trójstopniowa regulacja prędkości

Prędkości 74, 155 i 388 obrotów na minutę pozwalają dopasować intensywność mieszania do rodzaju przygotowywanego ciasta – od delikatnego ubijania piany po intensywne wyrabianie gęstych mas.

System bezpieczeństwa pracy

Urządzenie wyposażono w wyłącznik bezpieczeństwa oraz blokadę uruchomienia przy opuszczonej dzieży. Automatyczne wyłączenie następuje również przy próbie otwarcia osłony ochronnej podczas pracy miksera.

Dzieża ze stali nierdzewnej 60L

Pojemnik o średnicy wewnętrznej 460 mm wykonany ze stali spożywczej. Dzieża opuszczana dźwignią umożliwia łatwy demontaż, wyładunek gotowego ciasta oraz dokładne umycie po zakończeniu pracy.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-03029
Marka	YATO
Pojemność dzieży	60 litrów
Średnica wewnętrzna dzieży	460 mm
Moc silnika	2000W
Napięcie zasilania	380-415V / 50Hz (trójfazowe)
Prędkości obrotowe	74 / 155 / 388 obr/min
Typ przekładni	Zębatkowa z paskiem napędowym
Wymiary urządzenia	1250 x 750 x 570 mm
Masa	218 kg
Materiał korpusu	Aluminium i stal malowana (kolor srebrny metaliczny)
Materiał dzieży i akcesoriów	Stal nierdzewna spożywcza
Wyposażenie	Hak do ciast lekkich, różga do ubijania piany, mieszadło

Zastosowanie miksera planetarnego

- Wyrabianie ciast drożdżowych i biszkoptowych w piekarniach
- Ubijanie piany z białek do deserów i tortów
- Mieszanie farszu mięsnego w zakładach gastronomicznych
- Przygotowywanie mas kremowych i serowych
- Wyrabianie ciast półfrancuskich i kruchych
- Mieszanie składników do pizzy i focaccy
- Przygotowywanie mas do produkcji ciastek
- Emulgowanie składników w cukiernictwie

Wymagania instalacyjne

Mikser wymaga zasilania trójfazowego 380-415V. Przed instalacją należy upewnić się, że instalacja elektryczna w obiekcie jest przystosowana do obsługi urządzeń trójfazowych o mocy 2000W. Zaleca się instalację przez wykwalifikowanego elektryka oraz zabezpieczenie obwodu odpowiednim wyłącznikiem różnicowo-prądowym.

Użytkowanie i konserwacja

Korpus miksera wykonany z malowanego aluminium i stali wymaga regularnego czyszczenia wilgotną szmatką. Dzieża oraz wszystkie akcesoria ze stali nierdzewnej można myć ręcznie lub w zmywarce przemysłowej. Po każdym użyciu należy sprawdzić czystość mieszadeł oraz usunąć pozostałości ciasta z mechanizmu obrotowego.

Przekładnia zębatkowa wymaga okresowej kontroli stanu technicznego oraz smarowania zgodnie z zaleceniami producenta. Pasek napędowy należy sprawdzać pod kątem zużycia co 6 miesięcy przy intensywnym użytkowaniu. Wymiana paska jest prosta i nie wymaga specjalistycznych narzędzi.

Bezpieczeństwo pracy

Przed rozpoczęciem pracy należy upewnić się, że dzieża jest prawidłowo zamontowana, a osłona ochronna zamknięta. Urządzenie nie uruchomi się, jeśli dzieża jest opuszczona lub osłona otwarta. Podczas pracy nie wolno wkładać rąk ani narzędzi do wnętrza miksera. Po zakończeniu pracy należy odłączyć urządzenie od zasilania przed czyszczeniem.

Produkty powiązane

Do miksera planetarnego warto rozważyć zakup dodatkowych akcesoriów: zapasowych mieszadeł, osłon ochronnych, czy profesjonalnych środków do czyszczenia stali nierdzewnej. W przypadku intensywnej eksploatacji zaleca się posiadanie zapasowego paska napędowego.

...