

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/mikser-planetarny-7l-yg-03012-yato-p-15650.html>

MIKSER PLANETARNY 7L YG-03012 YATO

Cena brutto	1 546,87 zł
Cena netto	1 257,62 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-03012
Kod producenta	YG-03012
Kod EAN	5906083029974
Producent	YATO

Opis produktu

Mikser planetarny 7L YATO YG-03012

Profesjonalny mikser planetarny z dzieżą ze stali nierdzewnej o pojemności 7 litrów. Urządzenie przeznaczone do wyrabiania ciast, ubijania piany oraz mieszania farszu w zastosowaniach gastronomicznych i cukierniczych.

Pojemność dzieży 7 litrów

Moc silnika 350W

Regulacja prędkości 0-780 obr/min

Akcesoria w zestawie 3 szt.

Charakterystyka miksera planetarnego YATO

Płynna regulacja prędkości obrotowej

Zakres 0-780 obr/min umożliwia precyzyjne dostosowanie intensywności mieszania do rodzaju przetwarzanych składników. Niskie obroty sprawdzają się przy wyrabianiu gęstych ciast, wysokie przy ubijaniu piany. Zabezpieczenie przed uruchomieniem na wysokich obrotach zapobiega rozbryzgiwaniu zawartości i chroni przekładnię przed przeciążeniem.

System bezpieczeństwa pracy

Wyłącznik bezpieczeństwa automatycznie przerywa pracę przy próbie podniesienia głowicy roboczej podczas mieszania. Przezroczysta osłona ochronna uniemożliwia kontakt z ruchomymi elementami i dostanie się ciał obcych do dzieży. Otwór wyspopy w osłonie pozwala na dodawanie składników bez zatrzymywania urządzenia.

Dzieża ze stali nierdzewnej 7L

Pojemność 7 litrów wystarcza do przygotowania średnich partii produktów. Średnica wewnętrzna 220 mm i mocowanie typu twist ułatwiają wyjmowanie i czyszczenie dzieży. Stal nierdzewna spełnia normy kontaktu z żywnością, nie wchodzi w reakcje z kwaśnymi składnikami i nie zmienia smaku produktów.

Przekładnia zębatkowa i silnik 350W

Mechaniczna przekładnia zębatkowa zapewnia stabilny moment obrotowy i długą żywotność mechanizmu. Silnik o mocy 350W dostarcza wystarczającej siły do wyrabiania gęstych ciast i mieszania farszu. Uchylna głowica robocza umożliwia szybką wymianę akcesoriów bez użycia narzędzi.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-03012
Marka	YATO
Pojemność dzieży	7 litrów
Średnica wewnętrzna dzieży	220 mm
Typ mocowania dzieży	Twist (obrotowe)
Moc silnika	350W
Zasilanie	220-240V / 50Hz
Prędkość obrotowa	0-780 obr/min (regulacja płynna)
Typ przekładni	Zębatkowa
Materiał korpusu	Aluminium i stal malowana (kolor srebrny metaliczny)
Materiał dzieży	Stal nierdzewna (kontakt z żywnością)
Materiał akcesoriów	Stal nierdzewna (kontakt z żywnością)
Wymiary	420 x 400 x 230 mm
Waga	22 kg
Akcesoria w zestawie	Hak do ciast, różga do ubijania, mieszadło do farszu

Zastosowanie miksera planetarnego

- Wyrabianie ciast drożdżowych i półfrancuskich w piekarniach
- Przygotowanie ciast biszkoptowych i kruchych w cukierniach
- Ubijanie piany z białek do bezików i kremów

-
- Mieszanie farszu mięsnego do pierogów i krokietów
 - Przygotowanie mas sernikowych i budyniowych
 - Wyrabianie ciast na pizzę i focaccię
 - Ubijanie kremów maślanych i mascarpone
 - Mieszanie składników do past i pasztetów

Akcesoria w zestawie i ich funkcje

Hak do wyrabiania ciast

Przeznaczony do ciast zwięzłych i gęstych, takich jak ciasta drożdżowe, chlebowe i półfrancuskie. Spiralny kształt zapewnia równomierne rozłożenie składników i rozwinięcie struktury glutenu. Stosowany przy niskich i średnich prędkościach obrotowych.

Różga do ubijania piany

Konstrukcja z wieloma drucikami zwiększa napowietrzenie masy. Służy do ubijania białek na sztywną pianę, kremów śmietankowych i mas biszkoptowych. Wymaga wyższych prędkości obrotowych dla uzyskania odpowiedniej konsystencji.

Mieszadło do farszu

Płaskie mieszadło o szerokim ramieniu dociera do dna i ścianek dzieży. Stosowane do mieszania farszu mięsnego, mas sernikowych, past warzywnych i innych gęstych składników wymagających równomiernego połączenia bez nadmiernego napowietrzenia.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem dzieżę i akcesoria należy umyć w ciepłej wodzie z detergentem. Korpus miksera czyści się wilgotną szmatką bez użycia środków ściernych. Po każdym użyciu akcesoria ze stali nierdzewnej można myć ręcznie lub w zmywarce.

Podczas pracy mikser powinien stać na stabilnej, równej powierzchni. Waga 22 kg zapewnia stabilność podczas mieszania, ale urządzenie należy umieścić z dala od krawędzi blatu. Przed wymianą akcesoriów lub wyjęciem dzieży trzeba odłączyć urządzenie od zasilania.

Przekładnia zębatkowa nie wymaga smarowania przez użytkownika. Okresowo należy sprawdzać stan kabla zasilającego i wtyczki. W przypadku nietypowych dźwięków lub wibracji należy przerwać pracę i skontaktować się z serwisem.

Produkty powiązane

Do miksera planetarnego YATO YG-03012 można dokupić dodatkowe dzieże ze stali nierdzewnej o pojemności 7L z mocowaniem twist. W ofercie dostępne są również zastępcze akcesoria: haki, różgi i mieszadła kompatybilne z tym modelem.
