



Mikser planetarny 25l Yato YG-03026

Producent: Yato

Nr referencyjny: YG-03026

Cechy produktu

Mikser planetarny marki **YATO YG-03026** o pojemności **25L**.

Mikser przeznaczony jest do:

- wyrabiania ciast lekkich,
- ubijania piany,
- mieszania farszu.

Napędzany jest silnikiem o mocy **750W**, zasilany prądem 220~240V / 50Hz, za pomocą **przekładni zębatkowej**, która gwarantuje bardzo długą żywotność mechanizmu i użytkowania. Przeniesienie napędu odbywa się za pomocą **paska napędowego**, co znacznie ułatwia jego wymianę podczas akcji serwisowych.

Posiada **trzy prędkości pracy 110 / 200 / 420 obr/min** dzięki czemu można swobodnie dostosować tryb pracy w zależności od potrzeb. Dodatkowo urządzenie wyposażone jest w wyłącznik bezpieczeństwa, dzięki któremu następuje automatyczne przerwanie pracy.

Mikser o wymiarach **840x550x435mm** waży **82kg**. Korpus wykonany z aluminium i stali malowany w kolorze srebrnym metalicznym jest łatwy w utrzymaniu w czystości. Natomiast **dzieża oraz akcesoria dodatkowe** zrobione są **ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością**.

Dzieża o pojemności **25L** i średnicy wewnętrznej **335mm** opuszczana jest za pomocą dźwigni, co umożliwia jej demontaż, wyładunek ciasta oraz umycie. Mikser posiada dodatkowe zabezpieczenie przeciw uruchomieniu go z opuszczoną dzieżą. Dodatkowym zabezpieczeniem jest także automatyczne wyłączenie urządzenia przy próbie otworzenia osłony ochronnej.

Mikser w zestawie posiada akcesoria dodatkowe:

- hak do mieszania ciast lekkich,
- różgę do ubijania piany,
- mieszadło do ubijania piany.

Mikser planetarny przeznaczony do: - wyrabiania ciast lekkich, - ubijania piany, - mieszania farszu.

Parametry:

- Moc: 750 W
- Funkcje: ubijanie, mieszanie
- Maks. obroty: 110/200/420 min⁻¹
- Napięcie: 220-240 V a.c.
- Częstotliwość: 50/60 Hz
- Wymiary: 840x550x435 mm
- Pojemność misy: 25 l
- Średnica misy: 335/370 mm
- Maks. obciążenie misy wsadem suchym (mąką): 3 kg
- Materiał obudowy: żeliwo, aluminium
- Materiał misy: stal nierdzewna
- Liczba poziomów prędkości: 3

-
- Sposób podnoszenia misy: za pomocą dźwigni
 - Cyfrowy panel sterowania: nie
 - Wyłącznik bezpieczeństwa: tak
 - Zabezpieczenie przed uruchomieniem na wysokich obrotach: tak
 - Zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną: tak
 - Przekładnia: paskowa
 - Klasa izolacji elektrycznej: I
 - Stopień ochrony: IPX0
 - Masa: 82 kg
 - Zawartość zestawu: mikser, misa, osłona, hak do wyrabiania ciast lekkich, różga do ubijania piany, mieszadło do farszu