



Mikser planetarny 60l Yato YG-03029

Producent: Yato

Nr referencyjny: YG-03029

Cechy produktu

Mikser planetarny marki **YATO YG-03029** o pojemności **60L**.

Mikser przeznaczony jest do:

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

Napędzany jest silnikiem o mocy **2000W**, zasilany prądem 380~415V / 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 74 / 155 / 388 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 **1250x750x570mm** waży **150kg**. 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 **60L** i średnicy wewnętrznej **460mm** 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 farszu.

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

Parametry:

- Moc: 2000 W
- Funkcje: ubijanie, mieszanie
- Maks. obroty: 74/155/388 min⁻¹
- Napięcie: 380-415 V a.c.
- Częstotliwość: 50/60 Hz
- Wymiary: 1250x750x570 mm

-
- Pojemność misy: 60 l
 - Średnica misy: 460/490 mm
 - Maks. obciążenie misy wsadem suchym (mąką): 8 kg
 - Materiał obudowy: żeliwo, aluminium
 - Materiał misy: stal nierdzewna
 - Liczba poziomów prędkości: 3
 - Sposób podnoszenia misy: za pomocą pokrętła
 - 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: 218 kg
 - Zawartość zestawu: mikser, misa, osłona, hak do wyrabiania ciast lekkich, różga do ubijania piany, mieszadło do farszu