

Mikser planetarny 7l Yato YG-03012

Producent: Yato

Nr referencyjny: YG-03012

Cechy produktu

Mikser planetarny marki **YATO YG-03012** o pojemności **7L.**

Mikser przeznaczony jest do:

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

Posiada płynną **regulację prędkości obrotowej w zakresie 0-780 obr/min** dzięki czemu można swobodnie dostosować tryb pracy w zależności od potrzeb. Mikser ma zabezpieczenie przed uruchomieniem go na wysokich obrotach co zapobiega wylaniu zawartości z dzieży, a także zmniejsza ryzyko uszkodzenia przekładni. Dodatkowo urządzenie wyposażone jest w wyłącznik bezpieczeństwa, dzięki któremu następuje automatyczne przerwanie pracy przy próbie podniesienia głowicy roboczej.

Przezroczysta osłona ochronna zabezpiecza przed przypadkowym włożeniem rąk do dzieży podczas pracy, a także wpadnięciem do niej ciał obcych. Dodatkowo posiada otrwór wspypowy, który umożliwia dodawanie poszczególnych składników podczas mieszania.

Mikser o wymiarach **420x400x230mm** waży **17 kg**. Korpus wykonany z aluminium i stali malowany w kolorze srebrnym metalicznym jest łatwy w utrzymaniu w czystości. Natomiast **dzieża** zrobiona jest **ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością.**

Uchylna głowica robocza znacznie ułatwia wymianę akcesoriów oraz wyjęcie dzieży o pojemności **7L** i średnicy wewnętrznej **220mm** z mocowaniem typu twist. Dzięki temu jest one bardzo łatwa w utrzymaniu w czystości.

Mikser w zestawie posiada akcesoria dodatkowe:

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

Napędzany jest silnikiem o mocy **350W**, zasilany prądem 220~240V / 50Hz, za pomocą **przekładni zębatkowej**, która gwarantuje bardzo długą żywotność mechanizmu i użytkowania.

Parametry:

- Funkcje: ubijanie, mieszanie
- Moc: 350 W
- Obroty: 0-780 min^{-1}
- Napięcie: 220-240 V a.c.

- Częstotliwość: 50/60 Hz
- Wymiary: 420x400x230 mm
- Pojemność misy: 7 l
- Średnica misy: 220/230 mm
- Maks. obciążenie misy wsadem suchym (mąką): 0.4 kg
- Materiał obudowy: żeliwo, aluminium
- Materiał misy: stal nierdzewna
- Liczba poziomów prędkości: płynna regulacja prędkości
- Uchylna głowica robocza: tak
- Blokada uchylania głowicy roboczej: tak
- Sposób podnoszenia misy: wykręcanie (twist)
- Cyfrowy panel sterowania: nie
- Wyłącznik bezpieczeństwa: tak
- Zabezpieczenie przed uruchomieniem na wysokich obrotach: tak
- Przekładnia: zębata
- Klasa izolacji elektrycznej: I
- Stopień ochrony: IPX0
- Masa: 17 kg
- Zawartość zestawu: mikser, misa, osłona przeciwbryzgowa, hak do wyrabiania ciast lekkich, rózga do ubijania piany, mieszadło do farszu