



Mikser planetarny 15l Yato YG-03020

Producent: Yato

Nr referencyjny: YG-03020

Cechy produktu

Uwaga: produkt do nabycia wyłącznie po opłaceniu przelewem. Nie ma możliwości pobrania.

Mikser planetarny marki YATO YG-03020 o pojemności 15L.

Mikser przeznaczony jest do:

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

Napędzany jest silnikiem o mocy **500W**, zasilany prądem 220-240V / 50Hz, za pomocą **przekładni zębatkowej**, która gwarantuje bardzo długą żywotność mechanizmu i użytkownika.

Posiada **trzy prędkości pracy 110 / 178 / 355 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 **680x475x365mm** waży **59kg**. 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 **15L** i średnicy wewnętrznej **270mm** 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,
- mieszało do ubijania piany.

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

Pojemność misy: 15 l

Wymiary: 680x475x365 mm

Zawartość zestawu: mikser, misa, osłona, hak do wyrabiania ciast lekkich, różga do ubijania piany, mieszało do farszu

Maks. obroty: 110/178/355 min⁻¹

Materiał obudowy: żeliwo, aluminium

Masa: 59 kg

Napięcie: 220-240 V a.c.

Moc: 500 W

Stopień ochrony: IPX0

Cyfrowy panel sterowania: nie

Częstotliwość: 50/60 Hz

Klasa izolacji elektrycznej: I

Funkcje: ubijanie, mieszanie

Średnica misy: 270/300 mm
Liczba poziomów prędkości: 3
Materiał misy: stal nierdzewna
Przekładnia: zębata
Maks. obciążenie misy: 3 kg
Wyłącznik bezpieczeństwa: tak
Zabezpieczenie przed uruchomieniem na wysokich obrotach: tak
Zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną: tak
Sposób podnoszenia misy: za pomocą dźwigni