



Mikser planetarny 10l Yato YG-03025

Producent: Yato

Nr referencyjny: YG-03025

Cechy produktu

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

Mikser planetarny marki YATO YG-03025 o pojemności 10L.

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 użytkowania. Przeniesienie napędu odbywa się za pomocą **paska napędowego**, co znacznie ułatwia jego wymianę podczas akcji serwisowych.

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 **680x460x370mm** waży **63kg**. Korpus wykonany z aluminium i stali malowany w kolorze srebrnym, a kopała złotym 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 **10L** i średnicy wewnętrznej **245mm** opuszczana jest za pomocą dźwigni, co umożliwi 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.

Moc: 500 W

Wymiary: 680x460x370 mm

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

Maks. obroty: 110/178/355 min⁻¹

Materiał obudowy: żeliwo, aluminium

Masa: 63 kg

Napięcie: 220-240 V a.c.

Stopień ochrony: IPX0

Cyfrowy panel sterowania: nie

Częstotliwość: 50/60 Hz

Klasa izolacji elektrycznej: I

Funkcje: ubijanie, mieszanie

Pojemność misy: 10 l

Średnica misy: 245/275 mm

Liczba poziomów prędkości: 3

Materiał misy: stal nierdzewna

Przekładnia: paskowa

Maks. obciążenie misy: 1.5 kg

Wyłącznik bezpieczeństwa: tak

Zabezpieczenie przed uruchomieniem na wysokich obrotach: tak

Zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną: tak

Sposób podnoszenia misy: za pomocą dźwigni