

Mikser planetarny 35l Yato YG-03027

Producent: Yato

Nr referencyjny: YG-03027

Cechy produktu

Mikser planetarny marki **YATO YG-03027** o pojemności **35L.**

Mikser przeznaczony jest do:

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

Napędzany jest silnikiem o mocy **1100W**, 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 80 / 160 / 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 **1020x640x550mm** waży **148kg**. 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 **35L** i średnicy wewnętrznej **375mm** opuszczana jest za pomocą dźwigni, co umożliwia jej demontaż, wyładunek ciasta oraz umycie. Mikser posiada dodatkowe zabezpieczenie przeciw uruchomieniu go z opuszczoną dzieżą. Dodatkowym zabezpieczniem jest także automatyczne wyłączenie urządzenia przy próbie otworzenia osłony ochronnej.

Mikser w zestawie posiada akcesoria dodatkowe:

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

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

Parametry:

- Moc: 1100 W
- Funkcje: ubijanie, mieszanie
- Maks. obroty: 80/160/388 min^{-1}
- Napięcie: 220-240 V a.c.
- Częstotliwość: 50/60 Hz
- Wymiary: 1020x640x550 mm

- Pojemność misy: 35 l
- Średnica misy: 375/395 mm
- Maks. obciążenie misy wsadem suchym (mąką): 4.5 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: 130 kg
- Zawartość zestawu: mikser, misa, osłona, hak do wyrabiania ciast lekkich, rózga do ubijania piany, mieszadło do farszu