Datos válidos para el día: 24-04-2025 15:46

Enlace al producto: https://magnum-pro.es/mezclador-planetario-20l-p-1081.html

Mezclador Planetario 20L

precio	**900.00 Euro**
Disponibilidad	**disponible**
Tiempo de envio	**4-6 dias**
Número de catálogo	**YG-03021**
Código del fabricante	**03021**
Código EAN	**5906083030772**

Descripción del producto

Mezclador Planetario 20L

Descripción del Producto:

Batidora planetaria marca YATO YG-03021 con capacidad de 20L.

El mezclador está diseñado para:

amasando tortas ligeras,
espuma batida,
mezcla de relleno.
Es accionado por un motor de **1100W**, alimentado con corriente **220 ~ 240V / 50Hz**, con engranaje de cremallera, lo que garantiza una muy larga vida del mecanismo y uso.

Tiene tres velocidades de trabajo de 104/187/365 rpm, por lo que puede ajustar libremente el modo de funcionamiento según sus necesidades. Además, el dispositivo está equipado con un interruptor de seguridad, gracias al cual la operación se interrumpe automáticamente.

El mezclador con dimensiones de **780x500x430mm** pesa **85 kg**. El cuerpo fabricado en aluminio y acero, pintado en plata metalizado, es fácil de limpiar. Por otro lado, el cuenco y los accesorios adicionales están fabricados en acero inoxidable destinado al contacto con alimentos.

La cubeta con capacidad de **20L** y diámetro interno de **320 mm** se baja mediante una palanca, que permite su desmontaje, descarga y lavado. El mezclador tiene una protección adicional contra el arranque con el tambor bajado. Una protección adicional es también el apagado automático del dispositivo cuando intenta abrir la cubierta protectora.

El mezclador en el conjunto tiene accesorios adicionales:

gancho para mezclar pasteles ligeros,
un batidor,
paleta para batir la espuma.
Objeto / aplicación
Mezclador planetario para:
- amasando masa ligera,
- espuma batida,
- mezclar el relleno.