

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/mezclador-planetario-40l-profesional-p-1074.html>



# Mezclador Planetario 40L Profesional

precio	<b>1 650.00 Euro</b>
Disponibilidad	<b>disponible</b>
Tiempo de envío	<b>4-6 dias</b>
Número de catálogo	<b>YG-03028</b>
Código del fabricante	<b>03028</b>
Código EAN	<b>5906083030864</b>

## Descripción del producto

### Mezclador Planetario 40L Profesional

#### Descripción del Producto:

Batidora planetaria marca YATO YG-03028 con capacidad de 40L.

El mezclador está diseñado para:

amasando tortas ligeras,  
espuma batida,  
mezcla de relleno.

Es accionado por un motor de **1500W**, alimentado con corriente **220 ~ 240V / 50Hz**, con engranaje de cremallera, lo que garantiza una muy larga vida del mecanismo y uso. La transmisión se transfiere a través de una correa de transmisión, lo que facilita su reemplazo durante las operaciones de servicio.

Tiene tres velocidades de funcionamiento **80/160/388 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 **1020x640x550mm** pesa **132 kg**. El cuerpo fabricado en aluminio y acero, pintado en plata metalizada, es fácil de limpiar. Por otro lado, el bol y los accesorios adicionales están fabricados en acero inoxidable destinado al contacto con alimentos.

El cuenco con una capacidad de **40L** y un diámetro interno de **400 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 tortas ligeras,  
un batidor,  
paleta para batir la espuma.

Objeto / aplicación

Mezclador planetario diseñado para:

- amasando masa ligera,
- espuma batida,
- mezclar el relleno.