

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/mezclador-planetario-7l-p-1078.html>



## Mezclador Planetario 7L

precio	<b>415.00 Euro</b>
Disponibilidad	<b>disponible</b>
Tiempo de envío	<b>4 días</b>
Número de catálogo	<b>YG-03012</b>
Código del fabricante	<b>03012</b>
Código EAN	<b>5906083029974</b>

### Descripción del producto

#### Mezclador Planetario 7L

##### Descripción del Producto:

Batidora planetaria marca YATO YG-03012 con una capacidad de 7L.

El mezclador está diseñado para:

amasando tortas ligeras,  
espuma batida,  
mezcla de relleno.

Tiene un control de velocidad suave en el rango de **0-780 rpm**, por lo que puede ajustar libremente el modo de funcionamiento según sus necesidades. La batidora tiene una protección contra el funcionamiento a alta velocidad, lo que evita que el contenido se derrame fuera del recipiente y reduce el riesgo de daños en la caja de cambios. Además, el dispositivo está equipado con un interruptor de seguridad, gracias al cual la operación se interrumpe automáticamente cuando intenta levantar el cabezal de trabajo.

La cubierta protectora transparente protege contra la inserción accidental de las manos en el recipiente durante el funcionamiento, así como contra la caída de objetos extraños en el recipiente. Además, tiene un orificio de embudo que le permite agregar ingredientes individuales durante la mezcla.

El mezclador con dimensiones de **420x400x230mm** pesa **17 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 cabezal de trabajo inclinable facilita mucho el cambio de accesorios y la extracción del recipiente con una capacidad de **7L** y un diámetro interno de **220 mm** con un soporte giratorio. Como resultado, es muy fácil de mantener limpio.

El mezclador en el conjunto tiene accesorios adicionales:

gancho para mezclar tortas ligeras,  
un batidor,  
paleta para batir la espuma.

Es accionado por un motor de **350W**, alimentado por una corriente de **220 ~ 240V / 50Hz**, con engranaje de cremallera, lo que garantiza una muy larga vida del mecanismo y uso.