

## Mikser planetarny

Uniwersalny mikser planetarny do wyrabiania ciast lekkich, ubijania piany, mieszania farszu.

- płynna regulacja prędkości obrotowej w zakresie 0-780 obr./min
- przekładnia zębatkowa
- uchylna głowica robocza
- wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej z mocowaniem typu twist
- korpus z aluminium i stali
- przezroczysta osłona ochronna z otworem wyspowym
- wyłącznik bezpieczeństwa – automatyczne przerwanie pracy przy próbie podniesienia głowicy roboczej
- zabezpieczenie przed uruchomieniem na wysokich obrotach
- w zestawie akcesoria ze stali nierdzewnej:
  - hak do wyrabiania ciast lekkich
  - różga do ubijania piany
  - mieszadło do farszu
- blokada uchylania głowicy roboczej
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



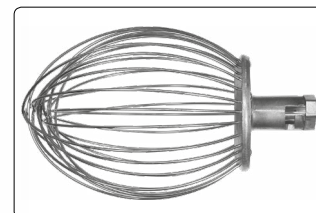
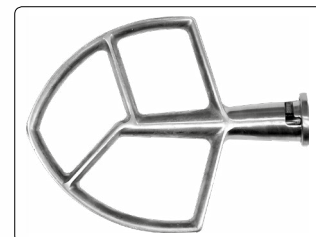
**7 L**

**0-780 min<sup>-1</sup>**  
SPEED / PRĘDKOŚĆ


**350W**



**SS**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA



Informacja zawarta w niniejszej ulotce nie jest prawnie wiążąca, ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty handlowej, w tym w rozumieniu art. 66 § 1 Ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 459). Ceny produktów są cenami brutto, ustalonymi w oparciu o aktualny cennik TOYA. TOYA zastrzega sobie prawo do zmiany cennika.

YATO 	(W)	V (l)	(obr./min)	(mm)	Ø DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03012	350	7	0-780	420 x 400 x 230	220/230	22	1 189.-	1 462.47