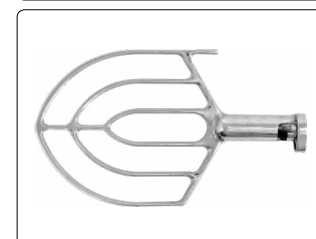
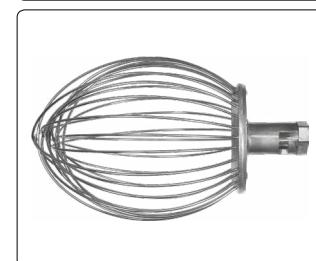



Miksery planetarne

Miksery planetarne do wyrabiania ciast lekkich, ubijania piany, mieszania farszu.

- 3 prędkości pracy
- przekładnia zębatkowa
- dźwignia do podnoszenia dzieży
- wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej
- korpus z aluminium i stali
- osłona ochronna
- wyłącznik bezpieczeństwa
- zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną
- zabezpieczenie przeciw uruchomieniu z opuszczoną dzieżą
- w zestawie wymienne akcesoria ze stali nierdzewnej:
 - hak do wyrabiania ciast lekkich
 - różga do ubijania piany
 - mieszadło do farszu
- zasilanie: 220-240V~ 50/60 Hz



YATO 	(W)	V (l)	(obr./min)	(mm)	Ø DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03020	500	15	110/178/355	680 x 475 x 365	270/300	59	1 849.-	2 274.27
YG-03021	1100	20	104/187/365	780 x 500 x 430	320/350	85	2 279.-	2 803.17
YG-03022	1100	30	104/187/365	850 x 540 x 430	340/370	91	3 049.-	3 750.27

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 (tj. 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.