

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/mieszadlo-do-kotla-1220mm-yg-02520-yato-p-15432.html>

MIESZADŁO DO KOTŁA 1220MM YG-02520 YATO

Cena brutto	72,23 zł
Cena netto	58,72 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-02520
Kod producenta	YG-02520
Kod EAN	5906083012204
Producent	YATO

Opis produktu

Mieszadło do kotła 1220 mm YATO YG-02520

Profesjonalne mieszadło ze stali nierdzewnej przeznaczone do pracy z zawartością kotłów warzelnych, zbiorników technologicznych oraz pojemników gastronomicznych. Całkowita długość robocza 1220 mm zapewnia bezpieczny zasięg przy obsłudze głębokich naczyń.

Długość całkowita 1220 mm

Materiał Stal 18/8

Część robocza 220 × 120 mm

Średnica rękojeści 25 mm

Charakterystyka techniczna mieszadła

Stal nierdzewna 18/8

Oznaczenie 18/8 określa zawartość 18% chromu i 8% niklu. Taki skład zapewnia odporność na korozję, kwasy organiczne i sole, co ma znaczenie przy kontakcie z produktami spożywczymi o różnym pH. Materiał nie zmienia smaku ani zapachu mieszanych substancji.

Długość robocza 1220 mm

Parametr określa całkowitą długość narzędzia od końca rękojeści do końca części roboczej. Zasięg 1220 mm pozwala na pracę z kotłami o pojemności do 150 litrów bez konieczności nadmiernego pochylania się nad naczyniem.

Część robocza 220 × 120 mm

Powierzchnia mieszająca o wymiarach 220 mm długości i 120 mm szerokości zapewnia efektywne przemieszczanie zawartości przy zachowaniu stabilności podczas pracy. Grubość blachy 2 mm gwarantuje sztywność konstrukcji.

Rękojeść Ø 25 mm

Średnica 25 mm zapewnia pewny chwyt podczas długotrwałej pracy. Rurowa konstrukcja o tej średnicy redukuje masę narzędzia przy zachowaniu odpowiedniej sztywności na skręcanie i zginanie.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02520
Producent	YATO
Długość całkowita	1220 mm
Długość rękojeści	1000 mm
Długość części roboczej	220 mm
Szerokość części roboczej	120 mm
Grubość blachy roboczej	2 mm
Średnica rękojeści	25 mm
Materiał wykonania	Stal nierdzewna 18/8 (AISI 304)

Zastosowanie mieszadła do kotła

- Mieszanie zawartości kotłów warzelnych w kuchniach przemysłowych i restauracjach
- Praca z kotłami do warzenia zup, sosów i dań jednogarnkowych
- Obsługa zbiorników technologicznych w przetwórstwie spożywczym
- Mieszanie zawartości pojemników fermentacyjnych w małych przetwórnich
- Praca z kotłami do gotowania syropów i przetworów owocowych
- Obsługa zbiorników do przygotowywania posiłków w cateringach
- Mieszanie zawartości pojemników w kuchniach żywieniowych placówek zbiorowych

Użytkowanie i konserwacja

Mycie i dezynfekcja

Stal nierdzewna 18/8 zachowuje właściwości po myciu detergentami alkalicznymi i kwaśnymi. Po zakończeniu pracy należy usunąć resztki produktów, umyć w gorącej wodzie z detergentem i przepłukać. Unikać pozostawiania zabrudzeń przez dłuższy czas, szczególnie substancji o wysokiej zawartości soli.

Kontrola stanu technicznego

Przed użyciem sprawdzać stan połączenia części roboczej z rękojeścią. Odształcenia blachy roboczej mogą wpływać na efektywność mieszania. Uszkodzenia powłoki pasywnej stali (rysy, wgłębienia) mogą prowadzić do lokalnej korozji w miejscach naruszenia warstwy ochronnej.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia stanowisk pracy z kotłami warzelnymi: chochle o różnych pojemnościach, łyżki cedzakowe, szumówki, durszlaki przemysłowe, pojemniki GN ze stali nierdzewnej.