

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/mikser-spiralny-20l-z-2-napedami-yg-03060-yato-p-15661.html>

MIKSER SPIRALNY 20L Z 2 NAPĘDAMI YG-03060 YATO

| | |
|------------------|--|
| Cena brutto | 2 831,83 zł |
| Cena netto | 2 302,30 zł |
| Dostępność | Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni |
| Czas wysyłki | 3 dni |
| Numer katalogowy | YG-03060 |
| Kod producenta | YG-03060 |
| Kod EAN | 5906083030949 |
| Producent | YATO |

Opis produktu

Mikser spiralny 20L z 2 napędami YG-03060 YATO

Mikser spiralny z dwoma niezależnymi napędami przeznaczony do wyrabiania ciast ciężkich w pizzeriach, piekarniach i cukierniach. Konstrukcja ze stałą dzieżą ze stali nierdzewnej o pojemności 20 litrów, napędzana silnikiem 1500W z przekładnią zębatką.

Pojemność dzieży 20 litrów

Maksymalny wsad ciasta 15 kg

Moc silnika 1500 W

Prędkość obrotu 207 obr/min

Charakterystyka miksera spiralnego

System dwóch napędów

Dzieża i spirala obracają się jednocześnie ze stałą prędkością 207 obr/min. Synchroniczny ruch obu elementów zapewnia równomierne wyrobienie ciasta bez konieczności ręcznego przestawiania wsadu. Rozwiązanie to skraca czas pracy o 20-30% w porównaniu z mikserami planetarnymi.

Przekładnia zębatkowa z paskiem napędowym

Przeniesienie napędu realizowane przez przekładnię zębatkową gwarantuje długą żywotność mechanizmu – konstrukcja wytrzymuje wieloletnie użytkowanie w warunkach intensywnej pracy. Pasek napędowy upraszcza serwis – wymiana elementu nie wymaga demontażu całego układu przekładni.

Dzieża ze stali nierdzewnej 20L

Pojemność 20 litrów przy średnicy wewnętrznej 360 mm pozwala wyrobić do 15 kg ciasta w jednej sesji. Dzieża zamontowana na stałe eliminuje konieczność podnoszenia ciężkich pojemników. Stal nierdzewna przeznaczona do kontaktu z żywnością spełnia wymogi sanitarne dla gastronomii.

System zabezpieczeń

Ostona ochronna ze stali nierdzewnej wyposażona w czujnik automatycznie wyłącza urządzenie przy próbie otwarcia podczas pracy. Wyłącznik bezpieczeństwa przerywa zasilanie w sytuacjach awaryjnych. Kontrolka sygnalizująca podłączenie do sieci ostrzega przed przypadkowym uruchomieniem podczas czyszczenia.

Specyfikacja techniczna

| | |
|----------------------------------|--|
| Model | YG-03060 |
| Marka | YATO |
| Pojemność dzieży | 20 litrów |
| Średnica wewnętrzna dzieży | 360 mm |
| Maksymalny wsad ciasta | 15 kg |
| Moc silnika | 1500 W |
| Zasilanie | 220-240V / 50Hz |
| Prędkość obrotu dzieży i spirali | 207 obr/min (stała) |
| Typ przekładni | Zębatkowa z paskiem napędowym |
| Wymiary | 860 x 700 x 390 mm |
| Waga | 89 kg |
| Materiał korpusu | Aluminium i stal malowana (biały) |
| Materiał dzieży i akcesoriów | Stal nierdzewna spożywcza |
| Wyposażenie | Spirala do ciast ciężkich, nóż odcinający, ostona ochronna |

Zastosowanie miksera spiralnego

Mikser przeznaczony do wyrobienia ciast ciężkich o dużej zawartości glutenu, wymagających intensywnego ugniatania:

- Ciasto na pizzę – wyrobienie glutenu zapewniające elastyczność i chrupkość spodu
- Ciasto chlebowe – długie wyrobienie rozwija strukturę glutenu konieczną dla objętości pieczywa
- Ciasto na pierogi – odpowiednia konsystencja umożliwiająca cienkie rozwałkowanie
- Ciasto drożdżowe na pączki – równomierne rozprowadzenie drożdży i tłuszczu
- Ciasto na bułki i rogalce – wyrobienie struktury zapewniającej puszystość
- Ciasto na ciabattę i focaccię – długie wyrobienie dla charakterystycznej tekstury
- Ciasto na bagietki – rozwój glutenu dla chrupkiej skórki
- Ciasto na tarty i quiche – zwarta konsystencja dla stabilnego spodu

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem należy umyć dzieżę i akcesoria ciepłą wodą z detergentem. Sprawdzić stabilność ustawienia – mikser o wadze 89 kg wymaga równej, wytrzymałej powierzchni. Upewnić się, że osłona ochronna prawidłowo zamyka się i aktywuje zabezpieczenie.

Proces wyrobienia

Składniki dodawać przez otwory wsypane w osłonie – nie otwierać pełnej osłony podczas pracy. Maksymalny wsad to 15 kg ciasta przy pojemności dzieży 20 litrów – nadmiar ciasta może wydostać się poza dzieżę. Czas wyrobienia zależy od rodzaju ciasta: pizza 8-12 minut, chleb 12-18 minut, pierogi 6-10 minut.

Czyszczenie

Po każdym użyciu oczyścić spiralę i ściany dzieży z resztek ciasta. Korpus z aluminium i stali malowanej czyścić wilgotną szmatką – unikać silnych detergentów mogących uszkodzić powłokę. Dzieża ze stali nierdzewnej wymaga regularnego mycia dla zachowania właściwości higienicznych.

Serwis i konserwacja

Przekładnia zębatkowa nie wymaga częstej konserwacji – smarowanie co 6 miesięcy intensywnego użytkowania. Pasek napędowy sprawdzać co 3 miesiące – zużyty pasek można wymienić bez demontażu przekładni. Kontrolować działanie zabezpieczeń – wyłącznik awaryjny i czujnik osłony muszą natychmiast przerywać zasilanie.

Produkty powiązane

Do miksera spiralnego YATO YG-03060 można dokupić: dodatkowe spirale o różnych kształtach do specyficznych typów ciasta, noże odcinające w różnych rozmiarach, pokrowce ochronne na dzięzę, wagi elektroniczne do precyzyjnego odmierzenia składników.