

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

### 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 wyrabianie 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 wyrabianie 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.