

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/mikser-spiralny-20l-z-2-predkosciami-yg-03059-yato-p-15660.html>

MIKSER SPIRALNY 20L Z 2 PRĘDKOŚCIAMI YG-03059 YATO

Cena brutto	4 376,46 zł
Cena netto	3 558,10 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-03059
Kod producenta	YG-03059
Kod EAN	5906083030901
Producent	YATO

Opis produktu

Mikser spiralny 20L YATO YG-03059 z uchylną głowicą

Profesjonalny mikser spiralny o pojemności 20 litrów, przeznaczony do wyrabiania ciast ciężkich w pizzeriach, piekarniach i cukierniach. Wyposażony w przekładnię zębatkową zapewniającą długą żywotność mechanizmu oraz system bezpieczeństwa z blokadą uruchomienia przy podniesionej głowicy.

Pojemność dzieży 20 litrów

Moc silnika 1100 W

Maksymalny wsad ciasta 15 kg

Timer pracy do 60 min

Charakterystyka techniczna miksera spiralnego

Przekładnia zębatkowa i system rotacji

Napęd poprzez przekładnię zębatkową zapewnia trwałość mechanizmu przy intensywnym użytkowaniu. Dzieża i spirala obracają się jednocześnie z prędkością 158 obr/min, co gwarantuje równomierne wyrobienie ciasta bez konieczności ręcznego mieszania.

Uchylna głowica robocza

Konstrukcja z uchylną głowicą ułatwia wyjmowanie ciasta i dostęp do dzieży podczas czyszczenia. Mechanizm wyposażono w blokadę bezpieczeństwa uniemożliwiającą uruchomienie urządzenia z podniesioną głowicą.

Programowalna praca z timerem

Wbudowany timer umożliwia nastawienie czasu pracy w zakresie do 60 minut z dokładnością pozwalającą na kontrolę procesu wyrabiania. Tryb manual pozwala na pracę ciągłą bez ograniczeń czasowych.

Materiały kontaktujące się z żywnością

Dzieża o średnicy wewnętrznej 360 mm oraz akcesoria wykonano ze stali nierdzewnej dopuszczonej do kontaktu z żywnością. Korpus z aluminium i stali malowany w kolorze białym zapewnia łatwość utrzymania czystości.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-03059
Marka	YATO
Pojemność dzieży	20 litrów
Średnica wewnętrzna dzieży	360 mm
Maksymalny wsad ciasta	15 kg
Moc silnika	1100 W
Zasilanie	220-240V / 50Hz
Prędkość rotacji	158 obr/min (dzieża + spirala)
Timer pracy	0-60 minut + tryb manual
Wymiary (szer. × głęb. × wys.)	690 × 760 × 390 mm
Waga	127 kg
Materiał dzieży	Stal nierdzewna (kontakt z żywnością)
Materiał korpusu	Aluminium i stal malowana
Akcesoria w zestawie	Spirala do ciast ciężkich, nóż odcinający

Zastosowanie miksera spiralnego

- Wyrabianie ciasta na pizzę w pizzeriach i restauracjach włoskich
- Produkcja ciasta chlebowego w piekarniach rzemieślniczych
- Przygotowanie ciasta na pierogi w gastronomii
- Wyrabianie ciasta drożdżowego na pączki w cukierniach
- Produkcja ciast półfrancuskich w małych zakładach piekarniczych

-
- Wyrabianie ciast na bułki i rogale
 - Przygotowanie mas na focaccię i ciabattę
 - Produkcja ciast na pierniki i inne wyroby sezonowe

Systemy bezpieczeństwa

Mikser spiralny YG-03059 wyposażono w wielopoziomowy system zabezpieczeń dostosowany do wymogów eksploatacji w środowisku gastronomicznym. Blokada mechaniczna uniemożliwia uruchomienie urządzenia przy podniesionej głowicy roboczej, eliminując ryzyko kontaktu z ruchomymi elementami podczas pracy.

Automatyczne wyłączenie przy otwarciu osłony

Czujnik obecności osłony ochronnej natychmiast przerywa pracę silnika w momencie próby otwarcia zabezpieczenia, co zapobiega wypadkom podczas obsługi urządzenia.

Wyłącznik bezpieczeństwa umożliwia natychmiastowe przerwanie pracy w sytuacjach awaryjnych. Konstrukcja o masie 127 kg zapewnia stabilność podczas wyrabiania ciast o dużej gęstości, eliminując wibracje i przemieszczanie się urządzenia.

Użytkowanie i konserwacja

Demontowana dzieża ze stali nierdzewnej umożliwia dokładne mycie po każdym cyklu produkcyjnym. Uchylna głowica ułatwia dostęp do wnętrza komory roboczej, skracając czas potrzebny na czyszczenie między partiami produkcyjnymi.

Przekładnia zębatkowa wymaga okresowej kontroli poziomu smaru zgodnie z zaleceniami producenta. Gładkie powierzchnie korpusu z aluminium i stali malowanej można czyścić standardowymi środkami do powierzchni gastronomicznych. Spirala i nóż odcinający po użyciu wymagają mycia w ciepłej wodzie z detergentem.

Sprawdzanie kompatybilności z instalacją elektryczną

Przed podłączeniem miksera należy upewnić się, że instalacja elektryczna obsługuje obciążenie 1100 W przy napięciu 220-240V. Zaleca się podłączenie do dedykowanego obwodu zabezpieczonego wyłącznikiem różnicowo-prądowym.

Powiązane produkty

Do miksera spiralnego warto rozważyć zakup dodatkowych dzież ze stali nierdzewnej, co umożliwi przygotowanie kolejnej partii ciasta podczas pracy urządzenia. Użytkownicy pizzerii często korzystają z wag przemysłowych do precyzyjnego dozowania składników oraz dzielarek do ciasta automatyzujących proces porcjowania.

...