

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/mikser-spiralny-30l-z-2-napedami-yg-03063-yato-p-15663.html>

MIKSER SPIRALNY 30L Z 2 NAPĘDAMI YG-03063 YATO

Cena brutto	3 055,69 zł
Cena netto	2 484,30 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-03063
Kod producenta	YG-03063
Kod EAN	5906083030956
Producent	YATO

Opis produktu

Mikser spiralny 30L z 2 napędami YATO YG-03063

Profesjonalny mikser spiralny do wyrabiania ciast ciężkich w piekarniach, pizzeriach i cukierniach. Konstrukcja z dwoma niezależnymi napędami zapewnia jednoczesny obrót dzieży i spirali, co przyspiesza proces wyrabiania ciasta i poprawia jego strukturę.

Pojemność dzieży 30 litrów

Maksymalny wsad ciasta 22 kg

Moc silnika 2000 W

Prędkość obrotowa 207 obr/min

Charakterystyka miksera spiralnego YATO

System dwóch napędów

Dzieża i spirala obracają się jednocześnie ze stałą prędkością 207 obr/min. Taki mechanizm skraca czas wyrabiania ciasta o około 30% w porównaniu z mikserami planetarnymi i zapewnia równomierne rozłożenie składników bez konieczności przerywania pracy.

Przekładnia zębatkowa

Napęd realizowany przez przekładnię zębatkową gwarantuje długą żywotność mechanizmu nawet przy codziennej pracy z ciężkimi ciastami. Przeniesienie napędu paskiem ułatwia serwis i wymianę elementów eksploatacyjnych bez konieczności demontażu całego układu.

Konstrukcja ze stali nierdzewnej

Dzieża o średnicy wewnętrznej 400 mm wykonana ze stali nierdzewnej przeznaczona do kontaktu z żywnością. Korpus z aluminium i stali malowany na biało zapewnia łatwe utrzymanie czystości. Osłona ochronna ze stali nierdzewnej z otworami wyspowymi umożliwia dodawanie składników podczas pracy.

Zabezpieczenia bezpieczeństwa

Automatyczne wyłączenie przy próbie otwarcia osłony ochronnej zapobiega przypadkowemu kontaktowi z ruchomymi elementami. Wyłącznik bezpieczeństwa przerywa pracę w sytuacjach awaryjnych. Kontrolka sygnalizująca podłączenie do sieci ostrzega przed przypadkowym uruchomieniem podczas czyszczenia.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-03063
Marka	YATO
Pojemność dzieży	30 litrów
Średnica wewnętrzna dzieży	400 mm
Maksymalny wsad ciasta	22 kg
Moc silnika	2000 W
Zasilanie	220-240V / 50Hz
Prędkość obrotowa	207 obr/min (dzieża i spirala)
Typ przekładni	Zębatkowa z paskiem napędowym
Wymiary	890 x 730 x 430 mm
Waga	94 kg
Materiał dzieży	Stal nierdzewna do kontaktu z żywnością
Materiał korpusu	Aluminium i stal malowana (biały)
Wyposażenie	Spirala do ciast ciężkich, nóż odcinający

Zastosowanie miksera spiralnego

Mikser spiralny YATO YG-03063 przeznaczony do wyrabiania ciast ciężkich w gastronomii i przemyśle spożywczym:

- Ciasto na pizzę – wyrabianie dużych partii ciasta o zwartej strukturze

-
- Ciasto chlebowe – przygotowanie ciast pszennych, żytnich i mieszanych
 - Ciasto na pierogi – wyrabianie elastycznego ciasta do pierogów i kopytek
 - Ciasto drożdżowe na pączki – równomierne wyrobienie ciasta z dodatkiem tłuszczu
 - Ciasto na bułki i rogalce – przygotowanie ciast maślanych
 - Ciasto na focaccię i ciabattę – wyrabianie ciast z dużą zawartością wody
 - Ciasto na bagietki – długie wyrabianie dla rozwoju struktury glutenu
 - Ciasto na naleśniki i kluski – przygotowanie półpłynnych ciast

Dla kogo mikser spiralny 30L

Urządzenie dedykowane dla pizzerii, piekarni, cukierni oraz zakładów gastronomicznych produkujących ciasta w średnich partiach. Maksymalny wsad 22 kg pozwala na przygotowanie około 30-35 porcji ciasta na pizzę w jednym cyklu. Waga 94 kg i stała konstrukcja dzieży zapewniają stabilność podczas pracy z ciężkimi ciastami.

Użytkowanie i konserwacja

Mikser spiralny wymaga przestrzegania podstawowych zasad eksploatacji. Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć dzieżę i akcesoria w ciepłej wodzie z detergentem, a następnie spłukać czystą wodą. Podczas pracy nie przekraczać maksymalnego wsadu 22 kg – przeciążenie może uszkodzić przekładnię.

Otwory wsypowe w osłonie ochronnej umożliwiają dodawanie składników bez przerywania cyklu wyrabiania. System automatycznego wyłączenia przy próbie otwarcia osłony zapobiega przypadkowemu kontaktowi z ruchomymi elementami – nie należy go omijać ani wyłączać.

Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie z sieci i poczekać na całkowite zatrzymanie spirali. Dzieżę i akcesoria czyścić ręcznie lub w zmywarce przemysłowej. Korpus wycierać wilgotną szmatką z dodatkiem neutralnego detergentu. Regularnie sprawdzać napięcie paska napędowego – zbyt luźny pasek obniża wydajność miksera.

Serwis i wymiana elementów

Przeniesienie napędu za pomocą paska napędowego ułatwia serwis urządzenia. Wymiana paska nie wymaga demontażu przekładni zębatkowej – wystarczy zdjąć osłonę boczną. Zalecana kontrola stanu paska co 6 miesięcy przy intensywnym użytkowaniu. Przekładnia zębatkowa wymaga okresowego smarowania zgodnie z instrukcją producenta.

Produkty powiązane

Do miksera spiralnego YATO warto rozważyć zakup dodatkowych akcesoriów: pojemników do przechowywania ciasta, wag profesjonalnych do dokładnego odmierzenia składników oraz stolnic ze stali nierdzewnej do dalszej obróbki ciasta. W przypadku większych potrzeb produkcyjnych dostępne są miksery spiralne o pojemności 40L i 50L.

...