

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/mikser-spiralny-30l-z-2-predkosciami-yg-03062-yato-p-15662.html>

MIKSER SPIRALNY 30L Z 2 PRĘDKOŚCIAMI YG-03062 YATO

Cena brutto	4 633,90 zł
Cena netto	3 767,40 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-03062
Kod producenta	YG-03062
Kod EAN	5906083030918
Producent	YATO

Opis produktu

Mikser spiralny 30L z 2 prędkościami YATO YG-03062

Profesjonalny mikser spiralny przeznaczony do wyrabiania ciast ciężkich w gastronomii. Urządzenie wyposażone w uchylną głowicę, dzieżę 30L ze stali nierdzewnej oraz silnik 1500W z przekładnią zębatkową zapewniającą długotrwałą pracę w warunkach intensywnej eksploatacji.

Pojemność dzieży 30 litrów

Moc silnika 1500 W

Maksymalny wsad 22 kg ciasta

Prędkość obrotowa 158 obr/min

Charakterystyka techniczna miksera spiralnego

Przekładnia zębatkowa i silnik 1500W

Napęd mechaniczny oparty na przekładni zębatkowej zapewnia trwałość w warunkach ciągłej pracy z ciężkimi ciastami. Moc 1500W wystarcza do wyrabiania nawet najbardziej zwartych struktur ciasta na chleb czy pizzę bez ryzyka przegrzania.

Jednoczesny obrót dzieży i spirali

System planetarny, w którym zarówno dzieża, jak i spirala obracają się ze stałą prędkością 158 obr/min, gwarantuje równomierne wymieszanie składników i ujednoliconą konsystencję ciasta bez martwych punktów.

Uchylna głowica robocza

Mechanizm uchylenia głowicy ułatwia wyjmowanie ciasta, montaż i demontaż akcesoriów oraz czyszczenie dzieży. Rozwiązanie to przyspiesza przygotowanie kolejnych partii i skraca czas przestoju.

Timer i tryb pracy ciągłej

Wbudowany timer pozwala ustawić czas pracy do 60 minut, co umożliwia precyzyjne powtarzanie receptur. Przełączenie w tryb manual aktywuje pracę ciągłą, przydatną przy długich cyklach wyrabiania.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-03062
Marka	YATO
Pojemność dzieży	30 litrów
Średnica wewnętrzna dzieży	410 mm
Maksymalny wsad ciasta	22 kg
Moc silnika	1500 W
Zasilanie	220~240V / 50Hz
Prędkość obrotowa dzieży i spirali	158 obr/min (stała)
Timer	0-60 minut + tryb ciągły (manual)
Wymiary (szer. × gł. × wys.)	760 × 800 × 440 mm
Waga	138 kg
Materiał korpusu	Aluminium i stal malowana (kolor biały)
Materiał dzieży i akcesoriów	Stal nierdzewna spożywcza
Akcesoria w zestawie	Spirala do ciast ciężkich, nóż odcinający

Zastosowanie w gastronomii

- Wyrabianie ciasta na pizzę w pizzeriach
- Produkcja ciasta chlebowego w piekarniach
- Przygotowanie ciasta na pierogi w lokalach gastronomicznych
- Wyrabianie ciasta drożdżowego na pączki w cukierniach
- Mieszanie ciast o zwartej strukturze wymagających intensywnego wyrabiania

-
- Produkcja ciast na bazie mąki pszennej, żytniej i mieszanek zbożowych
 - Przygotowanie dużych partii ciasta w kuchniach zbiorowego żywienia

Bezpieczeństwo użytkowania

Zabezpieczenia mechaniczne i elektryczne

Mikser wyposażono w blokadę uruchomienia przy podniesionej głowicy oraz automatyczne wyłączenie przy próbie otwarcia osłony ochronnej. Wyłącznik bezpieczeństwa przerywa pracę w sytuacjach awaryjnych. Rozwiązania te chronią operatora przed urazami mechanicznymi i zapewniają zgodność z normami BHP w gastronomii.

Użytkowanie i konserwacja

Dzieża oraz akcesoria wykonane ze stali nierdzewnej można demontować i myć ręcznie lub w zmywarkach przemysłowych. Korpus z aluminium i stali malowanej czyści się wilgotną szmatką z użyciem neutralnych detergentów. Regularna konserwacja przekładni zębatkowej — zgodnie z zaleceniami producenta — wydłuża żywotność mechanizmu napędowego.

Waga urządzenia (138 kg) wymaga stabilnego podłoża i odpowiedniego rozmieszczenia w przestrzeni kuchennej. Przed pierwszym użyciem należy sprawdzić poprawność podłączenia zasilania 220~240V / 50Hz oraz upewnić się, że wszystkie elementy ruchome działają płynnie.

Produkty powiązane

Do pracy z mikserem spiralnym przydatne mogą być: pojemniki GN do przechowywania ciasta, wagi kuchenne do precyzyjnego dozowania składników, stolnice ze stali nierdzewnej do formowania wyrobów oraz akcesoria do wyrabiania ciast o innych konsystencjach.

...