

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/mikser-spiralny-40l-2-napedy-2-predkosci-yg-03065-yato-p-15664.html>

MIKSER SPIRALNY 40L 2 NAPĘDY 2 PRĘDKOŚCI YG-03065 YATO

Cena brutto	4 779,41 zł
Cena netto	3 885,70 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-03065
Kod producenta	YG-03065
Kod EAN	5906083030925
Producent	YATO

Opis produktu

Mikser spiralny 40L YATO YG-03065 – profesjonalny sprzęt do pizzerii i piekarni

Przemysłowy mikser spiralny z dwoma niezależnymi napędami przeznaczony do wyrabiania ciast ciężkich. Wyposażony w dzieżę o pojemności 40 litrów i system dwóch prędkości roboczych z biegiem wstecznym.

Pojemność dzieży 40 litrów

Maksymalny wsad ciasta 28 kg

Moc silnika 3100 W

Prędkości pracy 125 / 250 obr/min

Charakterystyka miksera spiralnego YATO YG-03065

System dwóch niezależnych napędów

Dzież i spirala obracają się jednocześnie, ale niezależnie od siebie. Taki układ zapewnia równomierne wymieszanie składników i sprawniejsze wyrabianie ciasta ciężkiego w porównaniu do miksera planetarnego. Dzież obraca się ze stałą prędkością, podczas gdy spirala ma dwie prędkości robocze.

Przekładnia zębatkowa i napęd pasowy

Przekładnia zębatkowa charakteryzuje się dużą wytrzymałością mechaniczną i minimalnym zużyciem podczas intensywnej eksploatacji. Przeniesienie napędu poprzez pasek ułatwia serwisowanie – wymiana paska jest prostsza i tańsza niż naprawa skomplikowanych układów mechanicznych.

Regulacja prędkości i bieg wsteczny

Dwie prędkości (125 i 250 obr/min) pozwalają dostosować intensywność wyrobienia do rodzaju ciasta. Niższa prędkość służy do wstępnego mieszania składników, wyższa – do intensywnego wyrobienia. Bieg wsteczny ułatwia wyjęcie ciasta z dzieży bez uszkodzenia struktury.

Zabezpieczenia i osłona ochronna

Mikser wyposażono w osłonę ze stali nierdzewnej z otworami wyspowymi umożliwiającymi dodawanie składników w trakcie pracy. Automatyczne wyłączenie przy otwarciu osłony oraz wyłącznik bezpieczeństwa zapobiegają przypadkowemu uruchomieniu urządzenia podczas obsługi.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-03065
Marka	YATO
Pojemność dzieży	40 litrów
Średnica wewnętrzna dzieży	450 mm
Maksymalny wsad ciasta	28 kg
Moc silnika	3100 W
Zasilanie	380-415 V / 50 Hz (trójfazowe)
Prędkości pracy spirali	125 / 250 obr/min
Typ przekładni	Zębatkowa
Przeniesienie napędu	Pasek napędowy
Wymiary (dł. × szer. × wys.)	1030 × 730 × 480 mm
Masa	133 kg
Materiał korpusu	Aluminium i stal malowana (kolor biały)
Materiał dzieży i akcesoriów	Stal nierdzewna kontakt z żywnością
Wyposażenie	Spirala do ciast ciężkich, nóż odcinający

Zastosowanie miksera spiralnego

Mikser spiralny YATO YG-03065 przeznaczony jest do wyrobienia ciast ciężkich o dużej zawartości glutenu, które wymagają intensywnej ugniatania. Sprawdza się w zakładach gastronomicznych o średniej i dużej produkcji.

-
- Pizzerie – wyrabianie ciasta na pizzę neapolitańską i inne rodzaje ciast drożdżowych
 - Piekarnie – produkcja chleba pszennego, żytniego, pieczywa mieszanego
 - Cukiernie – przygotowanie ciasta na pączki, drożdżówki, rogalce
 - Produkcja pierogów – wyrabianie ciasta na pierogi i kluski
 - Zakłady cateringowe – przygotowanie dużych partii ciasta drożdżowego
 - Restauracje z własną produkcją pieczywa
 - Punkty gastronomiczne specjalizujące się w produktach mącznych
 - Małe zakłady przetwórstwa spożywczego

Użytkowanie i konserwacja

Wymagania dotyczące zasilania

Mikser wymaga zasilania trójfazowego 380-415 V / 50 Hz. Przed instalacją należy upewnić się, że instalacja elektryczna spełnia wymagania mocy 3100 W oraz jest zabezpieczona odpowiednimi wyłącznikami różnicowo-prądowymi. Podłączenie powinno być wykonane przez uprawnionego elektryka zgodnie z obowiązującymi normami.

Czyszczenie i konserwacja

Dzieża i akcesoria ze stali nierdzewnej wymagają mycia po każdym użyciu. Korpus z aluminium i stali malowanej należy czyścić wilgotną szmatką z łagodnym detergentem. Układ napędowy wymaga okresowego smarowania zgodnie z instrukcją producenta. Pasek napędowy należy kontrolować pod kątem zużycia i w razie potrzeby wymienić.

Montaż i stabilność

Mikser o masie 133 kg należy ustawić na stabilnym, równym podłożu. Zaleca się montaż na fundamentach betonowych lub stalowych ramach w przypadku intensywnej eksploatacji. Dzieża zamontowana jest na stałe, co zwiększa stabilność konstrukcji podczas pracy.

...