

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/mikser-spiralny-50l-2-napedy-2-predkosci-yg-03068-yato-p-15665.html>

MIKSER SPIRALNY 50L 2 NAPĘDY 2 PRĘDKOŚCI YG-03068 YATO

Cena brutto	6 122,57 zł
Cena netto	4 977,70 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-03068
Kod producenta	YG-03068
Kod EAN	5906083030932
Producent	YATO

Opis produktu

Mikser spiralny 50L YATO YG-03068 – profesjonalne urządzenie do wyrabiania ciast ciężkich

Mikser spiralny z dwoma niezależnymi napędami przeznaczony do intensywnej pracy w piekarniach, pizzeriach i cukierniach. Konstrukcja z przekładnią zębatkową zapewnia długotrwałą eksploatację przy wyrabianiu ciężkich ciast chlebowych i pizzowych.

Pojemność dzieży 50 litrów

Moc silnika 3100 W

Maksymalny wsad 35 kg ciasta

Prędkości pracy 120 / 240 obr/min

Charakterystyka miksera spiralnego

System dwóch niezależnych napędów

Dzieża i spirala obracają się jednocześnie z odrębnymi prędkościami, co zapewnia równomierne wyrobienie ciasta bez konieczności ręcznego mieszania. Rozwiązanie stosowane w profesjonalnych urządzeniach gastronomicznych minimalizuje czas pracy i poprawia strukturę glutenu.

Przekładnia zębatkowa z paskiem napędowym

Mechanizm zębatkowy gwarantuje trwałość przy ciągłej eksploatacji, a przeniesienie napędu paskiem ułatwia serwisowanie. Wymiana paska nie wymaga demontażu całego mechanizmu – typowa operacja konserwacyjna zajmuje kilkanaście minut.

Timer z trybem pracy ciągłej

Programowalny czas pracy do 60 minut pozwala ustawić cykl wyrabiania i zająć się innymi zadaniami. Tryb "Manual" umożliwia pracę bez ograniczenia czasowego – urządzenie działa do momentu ręcznego wyłączenia.

Bieg wsteczny i osłony bezpieczeństwa

Funkcja rewersji ułatwia wyjmowanie ciasta z dzieży bez uszkodzenia struktury. Automatyczne wyłączenie przy otwarciu osłony oraz wyłącznik bezpieczeństwa spełniają wymogi BHP w zakładach gastronomicznych.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-03068
Producent	YATO
Pojemność dzieży	50 litrów (średnica wewnętrzna 500 mm)
Maksymalny wsad ciasta	35 kg
Moc silnika	3100 W
Zasilanie	380-415V / 50Hz (trójfazowe)
Prędkości pracy	120 obr/min / 240 obr/min
Timer	0-60 minut + tryb Manual
Wymiary	1120 × 880 × 530 mm
Masa	189 kg
Materiał korpusu	Aluminium i stal malowana (biały)
Materiał dzieży i akcesoriów	Stal nierdzewna kontakt z żywnością
Wyposażenie	Spirala do ciast ciężkich, nóż odcinający
Zabezpieczenia	Automatyczne wyłączenie przy otwarciu osłony, wyłącznik bezpieczeństwa

Zastosowanie miksera spiralnego

Urządzenie przeznaczone do wyrabiania ciast o wysokiej zawartości glutenu i ciężkich konsystencjach, wymagających intensywnego ugniatania:

- Ciasto na pizzę neapolitańską i rzymską – długie wyrabianie rozwija sieć glutenową

-
- Ciasto chlebowe żytnie i pszenne – w tym chleby na zakwasie
 - Ciasto na pierogi i kołduny – elastyczne i odporne na rozrywanie
 - Ciasto drożdżowe na pączki i bułki – wymaga dokładnego wyrobienia
 - Ciasto na bagietki i baguette – struktura z dużą ilością powietrza
 - Ciasto na focaccię i ciabattę – wysokie uwodnienie wymagające mocnego miksera
 - Wyrabianie ciast w piekarniach rzemieślniczych i produkcyjnych
 - Przygotowanie ciast w pizzeriach i restauracjach z własnym wypiekiem

Wymagania instalacyjne

Mikser wymaga zasilania trójfazowego 380–415V. Przed zakupem należy sprawdzić dostępność odpowiedniego przyłącza elektrycznego. Urządzenie o masie 189 kg wymaga stabilnego podłoża – zalecane posadzki przemysłowe lub wzmocnione. Dzieża zamontowana na stałe – brak możliwości jej demontażu bez narzędzi serwisowych.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy oczyścić dzieżę i akcesoria wodą z detergentem do stali nierdzewnej. Spirala wymaga nasmarowania łożysk co 200 godzin pracy lub co 3 miesiące. Pasek napędowy należy sprawdzać co 6 miesięcy – nadmierne rozciągnięcie lub pęknięcia wymagają wymiany.

Otwory wsypowe w osłonie umożliwiają dodawanie składników podczas pracy bez przerywania cyklu. Funkcja biegu wstecznego ułatwia czyszczenie – spirala obraca się w przeciwnym kierunku, co pozwala łatwiej usunąć resztki ciasta.

Korpus z aluminium i stali malowanej należy czyścić wilgotną szmatką bez środków ściernych. Osłona ze stali nierdzewnej może być myta preparatami do stali – unikać środków z chlorem, które mogą powodować przebarwienia.

Produkty powiązane

Do miksera spiralnego zalecane są: wagi przemysłowe do dokładnego odmierzania składników, stolnice ze stali nierdzewnej do formowania ciasta, pojemniki na gotowe wyrobione ciasto oraz akcesoria do pizzy (łopatki, formy). W przypadku intensywnej produkcji warto rozważyć zakup dzielników ciasta i okrągłarek.

...