

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/misa-zapasowa-10l-do-miksera-yg-03025-yg-03125-yato-p-15672.html>

MISA ZAPASOWA 10L DO MIKSERA YG-03025 YG-03125 YATO

Cena brutto	193,84 zł
Cena netto	157,59 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-03125
Kod producenta	YG-03125
Kod EAN	5906083030819
Producent	YATO

Opis produktu

Misa zapasowa 10L do miksera planetarnego YATO YG-03125

Zapasowa misa ze stali nierdzewnej do miksera planetarnego YATO YG-03025. Element wymienny dedykowany do profesjonalnych linii produkcyjnych, gdzie wymagana jest ciągłość pracy bez przestojów związanych z myciem podstawowej misy.

Pojemność robocza 10 litrów

Materiał Stal nierdzewna

Średnica wewnętrzna 245 mm

Kompatybilność YG-03025

Charakterystyka misy zapasowej do miksera YATO

Stal nierdzewna dopuszczona do kontaktu z żywnością

Konstrukcja wykonana ze stali spełniającej normy bezpieczeństwa żywności, co zapewnia brak reakcji chemicznych z produktami spożywczymi oraz łatwość utrzymania higieny na poziomie wymaganym w gastronomii i przemyśle spożywczym.

Pojemność robocza 10 litrów

Standardowa pojemność odpowiadająca miksera YG-03025, umożliwiającą przetwarzanie średnich partii ciasta, mas cukierniczych lub innych składników bez konieczności dzielenia produkcji na mniejsze partie.

Precyzyjne wymiary zapewniające kompatybilność

Średnica wewnętrzna 245 mm i zewnętrzna 275 mm gwarantują prawidłowe osadzenie w mechanizmie miksera oraz optymalną pracę narzędzi roboczych (haków, trzepaczek) bez strat energii i równomierne wymieszanie składników.

Zastosowanie w intensywnej produkcji

Dodatkowa misa pozwala na zachowanie ciągłości pracy w warunkach średniego i wysokiego obciążenia – podczas gdy jedna misa jest w użyciu, druga może być przygotowywana lub myta, co eliminuje przestoje produkcyjne.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-03125
Marka	YATO
Kompatybilność	Mikser planetarny YG-03025
Pojemność	10 litrów
Materiał	Stal nierdzewna spożywcza
Średnica wewnętrzna	245 mm
Średnica zewnętrzna	275 mm
Przeznaczenie	Linie produkcyjne o średnim i wysokim obciążeniu

Zastosowanie misy zapasowej w produkcji

- Piekarnie i cukiernie z ciągłym cyklem produkcyjnym
- Gastronomia hotelowa wymagająca przygotowania wielu partii surowców
- Zakłady produkcji żywności z wymogiem rotacji narzędzi
- Punkty cateringowe obsługujące duże wydarzenia
- Produkcja mas cukierniczych, kremów i nadzień
- Przygotowanie ciast drożdżowych i biszkoptowych
- Mieszanie składników do pizzy i wyrobów piekarniczych
- Ubijanie białek, kremów i emulsji w dużych ilościach

Weryfikacja kompatybilności

Przed zakupem misy zapasowej należy sprawdzić model posiadanego miksera. Misa YG-03125 jest dedykowana wyłącznie do

miksera planetarnego YATO YG-03025. Wymiary średnicy wewnętrznej (245 mm) i zewnętrznej (275 mm) muszą odpowiadać gniazdowi mocującemu w urządzeniu.

Użytkowanie i konserwacja miski ze stali nierdzewnej

Miska ze stali nierdzewnej wymaga regularnego mycia po każdym cyklu produkcyjnym. Stal spożywcza jest odporna na korozję, jednak długotrwały kontakt z kwasami (np. sok cytrynowy, ocet) może powodować przebarwienia. Zaleca się mycie ciepłą wodą z detergentem oraz dokładne osuszenie przed przechowywaniem.

W środowisku profesjonalnym warto stosować rotację dwóch misek – podczas gdy jedna jest w użyciu, druga przechodzi proces mycia i dezynfekcji zgodnie z procedurami HACCP. Takie rozwiązanie minimalizuje przestoje i zwiększa efektywność produkcji, szczególnie w godzinach szczytu.

Przed pierwszym użyciem nową misę należy umyć gorącą wodą z detergentem, spłukać i wysuszyć. Regularna kontrola stanu powierzchni pozwala na wczesne wykrycie zarysowań lub uszkodzeń mechanicznych, które mogą wpływać na higienę pracy.

Produkty powiązane

Do miksera planetarnego YATO YG-03025 dostępne są również inne akcesoria: hak do ciasta, trzepaczka do kremów, mieszadło płaskie oraz osłona miski. Kompletnie wyposażenie stanowiska roboczego w zapasowe elementy zwiększa elastyczność produkcji i skraca czas przygotowania różnych typów mas.