

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/misa-zapasowa-25l-do-miksera-yg-03026-yg-03126-yato-p-15673.html>



MISA ZAPASOWA 25L DO MIKSERA YG-03026 YG-03126 YATO

Cena brutto	323,90 zł
Cena netto	263,33 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-03126
Kod producenta	YG-03126
Kod EAN	5906083030833
Producent	YATO

Opis produktu

Misa zapasowa 25L do miksera planetarnego YATO YG-03126

Zapasowa misa ze stali nierdzewnej do miksera planetarnego YATO YG-03026, dedykowana do zastosowań przemysłowych i gastronomicznych wymagających ciągłości pracy.

Pojemność 25 litrów

Kompatybilność YG-03026

Materiał Stal nierdzewna

Średnica wewnętrzna 335 mm

Charakterystyka miski zapasowej do miksera planetarnego

Stal nierdzewna dopuszczona do kontaktu z żywnością

Materiał spełnia normy bezpieczeństwa żywności, nie wchodzi w reakcje chemiczne ze składnikami, nie zmienia smaku ani zapachu produktów. Zapewnia trwałość w środowisku wilgotnym i przy kontakcie z substancjami kwaśnymi lub zasadowymi.

Pojemność robocza 25 litrów

Objętość umożliwia przetwarzanie średnich i dużych partii ciasta, mas cukierniczych czy farszów. Odpowiednia dla zakładów produkcyjnych, cukierni i piekarni z ciągłym cyklem pracy, gdzie jedna misa pracuje, druga jest przygotowywana.

Dedykowana kompatybilność z mikserem YG-03026

Misa zaprojektowana specjalnie do modelu YG-03026 — pasuje do mocowania, współpracuje z systemem napędowym i narzędziami roboczymi miksera. Wymiary i kształt zapewniają prawidłowe mieszanie bez martwych stref.

Minimalizacja przestoju produkcyjnych

Zapasowa misa pozwala na przygotowanie kolejnej partii podczas pracy miksera z pierwszą misą. Skraca czas cyklu produkcyjnego, zwiększa wydajność linii i redukuje straty związane z przestojami technologicznymi.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-03126
Kompatybilność	Mikser planetarny YATO YG-03026
Pojemność	25 litrów
Materiał	Stal nierdzewna spożywcza
Średnica wewnętrzna	335 mm
Średnica zewnętrzna	370 mm
Marka	YATO

Zastosowanie w produkcji gastronomicznej

- Piekarnie przemysłowe i rzemieślnicze — wyrobienie ciast drożdżowych, biszkoptowych i kruchych
- Cukiernie — przygotowanie mas cukierniczych, kremów i nadzień
- Zakłady produkcji spożywczej — mieszanie farszów, mas do pierogów i kopytek
- Gastronomia hotelowa i restauracyjna — produkcja dużych partii deserów i wypieków
- Linie produkcyjne z rotacyjnym systemem pracy — wymiana mis bez przerywania procesu
- Zakłady wymagające wysokich standardów higieny — łatwe czyszczenie stali nierdzewnej

Weryfikacja kompatybilności

Przed zakupem należy potwierdzić model posiadanego miksera planetarnego. Misa YG-03126 jest dedykowana wyłącznie do miksera YATO YG-03026. Inne modele mikserów, nawet tej samej marki, mogą mieć odmienne systemy mocowania i wymiary robocze.

Konserwacja i utrzymanie

Stal nierdzewna wymaga regularnego mycia po każdym użyciu. Należy usuwać resztki produktów spożywczych, unikać długotrwałego kontaktu z substancjami silnie kwaśnymi lub zasolonymi. Dopuszczalne jest mycie w zmywarkach przemysłowych przy temperaturze do 85°C. Po umyciu misę należy osuszyć, aby zapobiec powstawaniu osadów wapiennych. Nie należy używać ściernych środków czyszczących, które mogą uszkodzić powierzchnię stali.

Przed zamontowaniem miski w mikserze należy sprawdzić stan krawędzi i powierzchni roboczej — uszkodzenia mechaniczne mogą wpływać na jakość mieszania i bezpieczeństwo pracy. Regularna inspekcja wizualna pozwala wykryć pęknięcia, wgniecenia lub deformacje, które dyskwalifikują misę z dalszego użytku.

Produkty powiązane

Do kompletu warto rozważyć dodatkowe narzędzia robocze do miksera YG-03026: haki spiralne do ciast drożdżowych, mieszadła płaskie do mas cukierniczych oraz trzepaczki do kremów i biszkoptów. Zapasowe narzędzia zwiększają elastyczność produkcji i skracają czas przygotowania linii do kolejnych zadań.

...