

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/misa-zapasowa-35l-do-miksera-yg-03027-yg-03127-yato-p-15674.html>

MISA ZAPASOWA 35L DO MIKSERA YG-03027 YG-03127 YATO

Cena brutto	573,98 zł
Cena netto	466,65 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-03127
Kod producenta	YG-03127
Kod EAN	5906083030857
Producent	YATO

Opis produktu

Misa zapasowa 35L do miksera planetarnego YATO YG-03027

Zapasowa misa ze stali nierdzewnej o pojemności 35 litrów, kompatybilna z mikserem planetarnym YATO YG-03027. Element dedykowany do intensywnej pracy na liniach produkcyjnych wymagających ciągłości procesu mieszania.

Pojemność robocza 35 litrów

Średnica wewnętrzna 375 mm

Materiał Stal nierdzewna

Kompatybilność YG-03027

Charakterystyka misy zapasowej do miksera

Stal nierdzewna kontakt spożywczy

Wykonanie ze stali nierdzewnej dopuszczonej do kontaktu z żywnością zapewnia bezpieczeństwo sanitarne przy przetwarzaniu produktów spożywczych. Materiał odporny na korozję, łatwy w czyszczeniu i dezynfekcji, spełnia wymagania norm HACCP.

Pojemność robocza 35 litrów

Objętość 35L umożliwia przetwarzanie średnich i dużych partii ciasta, mas cukierniczych czy farszów. Wymiary wewnętrzne (średnica

375 mm) dopasowane do geometrii mieszadeł miksera YG-03027, co zapewnia efektywne wymieszanie całej masy produktu.

Ciągłość procesu produkcyjnego

Posiadanie zapasowej miski eliminuje przestoje związane z myciem i przygotowaniem naczynia roboczego. Podczas gdy jedna miska jest w użyciu, druga może być przygotowywana do kolejnej partii produktu, co zwiększa wydajność linii produkcyjnej.

Kompatybilność z YG-03027

Średnica zewnętrzna 395 mm i konstrukcja dopasowane do mechanizmu mocowania miksera planetarnego YATO YG-03027. Miska stabilnie osadza się w urządzeniu, zapewniając bezpieczną pracę przy wysokich obrotach mieszadeł.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-03127
Marka	YATO
Kompatybilność	Mikser planetarny YG-03027
Pojemność	35 litrów
Średnica wewnętrzna	375 mm
Średnica zewnętrzna	395 mm
Materiał	Stal nierdzewna kontakt spożywczy
Przeznaczenie	Linie produkcyjne średniego i wysokiego obciążenia

Zastosowanie w produkcji spożywczej

- Piekarnie przemysłowe i rzemieślnicze wymagające ciągłego przygotowywania ciasta
- Cukiernie produkujące kremy, masy biszkoptowe i nadzienia w większych ilościach
- Zakłady gastronomiczne przygotowujące farsze mięsne i warzywne
- Linie produkcyjne wyrobów cukierniczych z rotacyjnym systemem pracy
- Kuchnie centralne przygotowujące posiłki dla dużych odbiorców
- Zakłady produkujące ciasta mrożone i półprodukty cukiernicze
- Restauracje hotelowe z intensywną produkcją deserów i wyrobów piekarskich

Weryfikacja kompatybilności

Przed zakupem miski zapasowej należy sprawdzić numer modelu miksera planetarnego. Miska YG-03127 jest dedykowana wyłącznie do modelu YG-03027. Montaż w innych modelach mikserów może być niemożliwy ze względu na różnice w średnicy zewnętrznej i systemie mocowania.

Użytkowanie i konserwacja

Misa ze stali nierdzewnej wymaga regularnego mycia po każdym cyklu produkcyjnym. Materiał można czyścić ręcznie z użyciem detergentów do kontaktu spożywczego lub w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 85°C. Po umyciu należy dokładnie osuszyć powierzchnię, aby uniknąć powstawania osadów wapiennych.

Stal nierdzewna jest odporna na działanie kwasów organicznych występujących w żywności, jednak długotrwały kontakt z produktami o wysokiej zawartości soli może prowadzić do przebarwień. W przypadku uporczywych zabrudzeń można stosować pasty czyszczące przeznaczone do stali nierdzewnej.

Podczas montażu miski w mikserze należy upewnić się, że element został prawidłowo osadzony w mechanizmie mocowania. Luzy lub nieprawidłowe zamocowanie mogą prowadzić do wibracji podczas pracy urządzenia i uszkodzenia zarówno miski, jak i miksera.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia miksera planetarnego YG-03027 warto rozważyć zakup dodatkowych akcesoriów: mieszadeł płaskich do ciast kruchych, haków spiralnych do ciast drożdżowych oraz trzepaczek balonowych do kremów i mas biskoptowych. Elementy te rozszerzają możliwości technologiczne urządzenia.

...