

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/misa-zapasowa-40l-do-miksera-yg-03028-yg-03128-yato-p-15675.html>

MISA ZAPASOWA 40L DO MIKSERA YG-03028 YG-03128 YATO

Cena brutto	602,21 zł
Cena netto	489,60 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-03128
Kod producenta	YG-03128
Kod EAN	5906083030871
Producent	YATO

Opis produktu

Misa zapasowa 40L do miksera planetarnego YATO YG-03028

Wymienna misa ze stali nierdzewnej do miksera planetarnego YATO YG-03028, przeznaczona do intensywnej pracy w gastronomii i cukiernictwie. Zapewnia ciągłość produkcji poprzez możliwość szybkiej wymiany podczas pracy z większymi partiami ciasta lub mas.

Pojemność robocza 40 litrów

Materiał wykonania Stal nierdzewna

Kompatybilność YG-03028

Średnica wewnętrzna 400 mm

Charakterystyka techniczna

Stal nierdzewna z atestem spożywczym

Wykonanie z certyfikowanej stali nierdzewnej dopuszczonej do kontaktu z żywnością eliminuje ryzyko korozji i migracji substancji do produktów. Materiał zachowuje neutralność chemiczną podczas pracy z kwasowymi składnikami (owoce, ocet) oraz w wysokich temperaturach.

Pojemność 40 litrów

Objętość robocza pozwala na przygotowanie dużych partii ciasta, mas biszkoptowych czy kremów w jednym cyklu pracy. Odpowiednia dla piekarni, cukierni oraz kuchni gastronomicznych o średniej i wysokiej wydajności produkcyjnej.

Precyzyjne wymiary montażowe

Średnica wewnętrzna 400 mm i zewnętrzna 420 mm zapewniają dokładne dopasowanie do korpusu miksera YG-03028. Zachowanie tolerancji wymiarowych gwarantuje prawidłowe działanie mechanizmu mieszania i bezpieczny montaż.

Rozwiązanie dla linii produkcyjnych

Posiadanie zapasowej miski eliminuje przestoje technologiczne podczas wymiany partii produktu. Podczas gdy jedna miska jest w procesie mieszania, druga może być przygotowywana z nowymi składnikami lub poddawana myciu.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-03128
Marka	YATO
Pojemność	40 litrów
Kompatybilność	Mikser planetarny YATO YG-03028
Materiał	Stal nierdzewna (kontakt z żywnością)
Średnica wewnętrzna	400 mm
Średnica zewnętrzna	420 mm

Zastosowanie w produkcji gastronomicznej

- Piekarnie przemysłowe i rzemieślnicze – przygotowanie ciast drożdżowych, biszkoptów
- Cukiernie – produkcja kremów, mas tortowych, nadzień
- Restauracje i hotele – przygotowanie dużych porcji ciast, deserów
- Kuchnie przemysłowe – mieszanie składników do produktów kulinarnych
- Linie cateringowe – zapewnienie ciągłości pracy przy dużych zamówieniach
- Zakłady przetwórstwa spożywczego – produkcja mas i mieszanek

Weryfikacja kompatybilności

Przed zakupem należy upewnić się, że posiadany mikser to model YG-03028. Misa YG-03128 jest dedykowana wyłącznie do tego urządzenia i nie jest kompatybilna z innymi modelami mikserów planetarnych. Sprawdzenie numeru modelu znajduje się na tabliczce znamionowej urządzenia.

Użytkowanie i konserwacja

Misa ze stali nierdzewnej wymaga regularnego czyszczenia po każdym cyklu pracy. Można ją myć ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem lub w zmywarce przemysłowej. Należy unikać stosowania ściernych gąbek i proszków, które mogą porysować powierzchnię. Po umyciu zaleca się osuszenie miski, aby zapobiec powstawaniu osadów wapiennych z wody.

Przed montażem miski należy sprawdzić, czy mechanizm mocowania w mikserze jest czysty i wolny od resztek produktu. Prawidłowy montaż polega na umieszczeniu miski w gnieździe i obróceniu do momentu zablokowania. Przed uruchomieniem miksera należy upewnić się, że miska jest stabilnie zamocowana.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska pracy z mikserem planetarnym YG-03028 warto rozważyć zakup dodatkowych końcówek mieszających: haka do ciast drożdżowych, mieszadła płaskiego do mas biszkoptowych oraz trzepaczki do kremów i pianek. Dostępność zapasowych części eksploatacyjnych minimalizuje ryzyko przestojów w produkcji.

...