

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/misa-zapasowa-60l-do-miksera-yg-03029-yg-03129-yato-p-15676.html>

MISA ZAPASOWA 60L DO MIKSERA YG-03029 YG-03129 YATO

Cena brutto	894,95 zł
Cena netto	727,60 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-03129
Kod producenta	YG-03129
Kod EAN	5906083030895
Producent	YATO

Opis produktu

Misa zapasowa 60L do miksera planetarnego YATO YG-03129

Zapasowa misa ze stali nierdzewnej przeznaczona do miksera planetarnego YATO YG-03029. Pojemność 60 litrów zapewnia możliwość pracy zmianowej oraz minimalizację przestojów w produkcji gastronomicznej.

Pojemność 60 litrów

Kompatybilność YATO YG-03029

Materiał Stal nierdzewna

Średnica wewnętrzna 460 mm

Charakterystyka miski zapasowej do miksera planetarnego

Stal nierdzewna dopuszczona do kontaktu z żywnością

Materiał spełnia normy bezpieczeństwa żywności, nie wchodzi w reakcje z kwasami i tłuszczami. Stal nierdzewna nie zmienia smaku i zapachu produktów, co ma znaczenie przy przygotowywaniu ciast, kremów i mas białkowych.

Pojemność robocza 60 litrów

Wielkość miski odpowiada produkcji gastronomicznej w cukierniach, piekarniach i kuchniach przemysłowych. Pozwala na jednorazowe przetwarzanie dużych partii surowców bez konieczności dzielenia receptur.

Średnica wewnętrzna 460 mm, zewnętrzna 490 mm

Wymiary zapewniają pełną kompatybilność z gniazdem montażowym miksera YATO YG-03029. Grubość ścianki 15 mm gwarantuje stabilność podczas pracy z gęstymi masami i zapobiega deformacjom.

Funkcja zapasowej miski produkcyjnej

Dodatkowa misa eliminuje przestoje związane z myciem i przygotowaniem sprzętu między cyklami produkcyjnymi. Umożliwia przygotowanie kolejnej partii surowców podczas pracy miksera z pierwszą miską.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-03129
Marka	YATO
Kompatybilność	Mikser planetarny YATO YG-03029
Pojemność	60 litrów
Materiał	Stal nierdzewna spożywcza
Średnica wewnętrzna	460 mm
Średnica zewnętrzna	490 mm
Przeznaczenie	Produkcja gastronomiczna średniego i wysokiego obciążenia

Zastosowanie miski zapasowej w produkcji gastronomicznej

- Cukiernie i piekarnie z produkcją zmianową wymagającą ciągłości pracy
- Kuchnie przemysłowe przygotowujące posiłki w dużych ilościach
- Zakłady produkcji lodów i deserów z kilkoma liniami produkcyjnymi
- Cateringu eventowego z koniecznością szybkiego przygotowania wielu partii
- Zakłady mięsne produkujące farsze i pasztety w systemie ciągłym
- Produkcja mas cukierniczych wymagających różnych temperatur przygotowania
- Obiekty gastronomiczne z separacją produkcji słodkiej i wytrawnej

Weryfikacja kompatybilności

Przed zakupem należy sprawdzić numer modelu miksera planetarnego. Misa YG-03129 pasuje wyłącznie do miksera YATO YG-03029. Inne modele mikserów, nawet tej samej marki, mogą mieć odmienne wymiary gniazda montażowego i systemy mocowania.

Użytkowanie i konserwacja

Misa ze stali nierdzewnej wymaga mycia po każdym cyklu produkcyjnym z użyciem detergentów przeznaczonych do powierzchni kontaktujących się z żywnością. Należy unikać środków zawierających chlor, które mogą powodować przebarwienia stali. Po umyciu misę należy osuszyć, aby zapobiec powstawaniu osadów wapiennych.

Przed montażem miski w mikserze należy sprawdzić, czy powierzchnia gniazda montażowego jest czysta i wolna od resztek surowców. Misa powinna być osadzona równomiernie i zablokowana zgodnie z instrukcją miksera. Podczas pracy nie należy przekraczać maksymalnej pojemności roboczej, aby uniknąć wylewania się zawartości.

Stal nierdzewna jest odporna na korozję, ale długotrwały kontakt z solą, kwasami i wysokimi temperaturami może prowadzić do matowienia powierzchni. Regularne polerowanie specjalistycznymi preparatami do stali nierdzewnej przywraca połysk i ułatwia utrzymanie higieny.

Produkty powiązane

Do kompletu warto rozważyć zakup dodatkowych haków, mieszadeł i trzepaczek kompatybilnych z mikserem YATO YG-03029. Zapasowe narzędzia robocze pozwalają na szybką zmianę typu przetwarzania bez konieczności mycia między cyklami.

...