



Mikser spiralny 20l z uchylną głowicą Yato YG-03059

Producent: Yato

Nr referencyjny: YG-03059

Cechy produktu

Uwaga: produkt do nabycia wyłącznie po opłaceniu przelewem. Nie ma możliwości pobrania.

Mikser spiralny marki YATO YG-03059 o pojemności 20L z uchylną głowicą.

Mikser przeznaczony jest do wyrabiania ciast ciężkich takich jak:

- pizza,
- chleb,
- pierogi,
- pączki.

Szczególnie polecany do pizzerii, piekarni, cukierni.

Napędzany jest silnikiem o mocy **1100W**, zasilany prądem 220~240V / 50Hz, za pomocą **przekładni zębatkowej**, która gwarantuje bardzo długą żywotność mechanizmu i użytkowania.

Dzieża wraz ze spiralą obracają się jednocześnie ze stałą prędkością **158 obr/min**. Wbudowany **timer** umożliwia nastawienie czasu pracy w zakresie **do 60min**. Natomiast przełączenie w pozycję manual umożliwia pracę ciągłą.

Mikser o wymiarach **690x760x390mm** waży **127kg**. Korpus wykonany z aluminium i stali malowany w kolorze białym jest łatwy w utrzymaniu w czystości. Natomiast **dzieża oraz akcesoria dodatkowe** zrobione są **ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością**.

Dzieża o pojemności **20 l** i średnicy wewnętrznej **360 mm** może zostać zdemonstrowana do mycia. Maksymalny **wsad ciasta wynosi 8 kg**.

Mikser posiada zabezpieczenie przeciw uruchomieniu go z podniesioną głowicą. Dodatkowym zabezpieczeniem jest także automatyczne wyłączenie urządzenia przy próbie otworzenia osłony ochronnej. Ponadto mikser wyposażony jest w wyłącznik bezpieczeństwa, dzięki któremu następuje automatyczne przerwanie pracy.

Uchylna głowica robocza oraz **wyjmowana dzieża** ułatwiają wyjmowanie ciasta i czyszczenie dzieży co znacznie ułatwia pracę.

Mikser w zestawie posiada akcesoria:

- spirala do wyrabiania ciast ciężkich,
- nóż odcinający.

Mikser spiralny do wyrabiania ciast ciężkich, np.: - na pizzę, - pierogi, - pączki, - chleb.

Moc: 1100 W

Wymiary: 690x760x390 mm

Zawartość zestawu: mikser, misa, osłona, hak do wyrabiania ciast ciężkich, nóż odcinający

Obroty: 158 min⁻¹

Materiał obudowy: żeliwo, aluminium

Masa: 127 kg

Napięcie: 220-240 V a.c.

Stopień ochrony: IPX0

Cyfrowy panel sterowania: nie
Częstotliwość: 50/60 Hz
Klasa izolacji elektrycznej: I
Funkcje: mieszanie gęstych (ciężkich) ciast i mas
Czas pracy: 0-60 min
Ustawianie czasu (timer): tak
Pojemność misy: 20 l
Średnica misy: 360/390 mm
Liczba poziomów prędkości: stała prędkość obrotu misy i mieszadła
Materiał misy: stal nierdzewna
Przekładnia: zębata
Maks. obciążenie misy: 8 kg
Wyłącznik bezpieczeństwa: tak
Uchylna głowica robocza: tak
Blokada uchylania głowicy roboczej: tak
Zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną: tak