



Mikser spiralny 20l Yato YG-03060

Producent: Yato

Nr referencyjny: YG-03060

Cechy produktu

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

Mikser spiralny marki **YATO YG-03060** o pojemności **20L**.

Mikser przeznaczony jest do wyrabiania ciast ciężkich takich jak:

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

Szczególnie polecany do pizzerii, piekarni, cukierni.

Napędzany jest silnikiem o mocy **1500W**, zasilany prądem 220~240V / 50Hz, za pomocą **przekładni zębatkowej**, która gwarantuje bardzo długą żywotność mechanizmu i użytkowania. Natomiast przeniesienie napędu następuje za pomocą **paska napędowego**, co ma szczególne znaczenie podczas serwisu urządzenia, ułatwiając jego wymianę.

Dzieża wraz ze spiralą obracają się jednocześnie ze stałą prędkością **247 obr/min**.

Mikser o wymiarach **860x700x390mm** waży **85kg**. 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 **20L** i średnicy wewnętrznej **360mm** zamontowana jest na stałe. Maksymalny **wsad ciasta wynosi 6 kg**. Osłona ochronna ze stali nierdzewnej zabezpiecza przed przypadkowym włożeniem rąk lub jakichkolwiek przedmiotów do dzieży podczas pracy. Natomiast **otwory wysypowe** umożliwiają dodawanie poszczególnych składników podczas wyrabiania ciasta.

Mikser posiada zabezpieczenie automatycznie wyłączające urządzenie przy próbie otworzenia osłony ochronnej. Dodatkowo mikser wyposażony jest w wyłącznik bezpieczeństwa, dzięki któremu następuje automatyczne przerwanie pracy.

Na umieszczonym frontalnie panelu sterującym jest dodatkowa **kontrolka sygnalizująca podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej** ostrzegając przed przypadkowym uruchomieniem miksera podczas czyszczenia.

Mikser w zestawie posiada akcesoria:

- spirala do wyrabiania ciast ciężkich,
- nóż odcinający.

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

Pojemność miski: 20 l
Wymiary: 860x700x390 mm
Zawartość zestawu: mikser, miska, osłona, hak do wyrabiania ciast ciężkich, nóż odcinający
Obroty: 247 min⁻¹
Materiał obudowy: żeliwo, aluminium
Masa: 85 kg
Napięcie: 220-240 V a.c.
Moc: 1500 W
Stopień ochrony: IPX0
Cyfrowy panel sterowania: nie
Częstotliwość: 50/60 Hz
Klasa izolacji elektrycznej: I
Funkcje: mieszanie gęstych (ciężkich) ciast i mas
Ustawianie czasu (timer): nie
Średnica miski: 360/390 mm
Liczba poziomów prędkości: stała prędkość obrotu miski i mieszadła
Materiał miski: stal nierdzewna
Przekładnia: zębata, paskowa
Lampka kontrolna: tak
Maks. obciążenie miski: 6 kg
Wyłącznik bezpieczeństwa: tak
Uchylna głowica robocza: tak
Blokada uchylania głowicy roboczej: tak
Zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną: tak