



## Mikser spiralny 30l z uchylną głowicą Yato YG-03062

Producent: Yato

Nr referencyjny: YG-03062

### Cechy produktu

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

Mikser spiralny marki YATO YG-03062 o pojemności 30L 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 **1500W**, 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 **760x800x440mm** waży **138kg**. 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 **30 l** i średnicy wewnętrznej **410 mm** może zostać zdemonstrowana do mycia. Maksymalny **wsad ciasta wynosi 12 kg**.

Mikser posiada zabezpieczenie przeciw uruchomieniu go z podniesioną głowicą. Dodatkowym zabezpieczeniem jest także automatyczne wyłączenie urządzenia przy próbie otwarcia 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: 1500 W

Wymiary: 760x800x440 mm

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

Obroty: 158 min<sup>-1</sup>

Materiał obudowy: żeliwo, aluminium

Masa: 138 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: 30 l  
Średnica misy: 400/430 mm  
Liczba poziomów prędkości: stała prędkość obrotu misy i mieszadła  
Materiał misy: stal nierdzewna  
Przekładnia: zębata  
Maks. obciążenie misy: 12 kg  
Wyłącznik bezpieczeństwa: tak  
Uchylna głowica robocza: tak  
Blokada uchylania głowicy roboczej: tak  
Zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną: tak