

Mikser spiralny 30l z uchylną głowicą Yato YG-03062

Producent: Yato

Nr referencyjny: YG-03062

Cechy produktu

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 / 50/60Hz, 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 **136 kg**. 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 zdemontowana do mycia. Maksymalny **wsad ciasta wynosi 12 kg.**

Mikser posiada zabezpieczenie przeciw uruchomieniu go z podniesioną głowicą. Dodatkowym zabezpieczniem 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.

Parametry:

- Moc: 1500 W
- Obroty: 158 min^{-1}
- Napięcie: 220-240 V a.c.
- Częstotliwość: 50/60 Hz
- Czas pracy: 0-60 min
- Wymiary: 760x800x440 mm
- Pojemność misy: 30 l
- Średnica misy: 400/430 mm
- Maks. obciążenie misy wsadem suchym (mąką): 12 kg
- Materiał obudowy: żeliwo, aluminium
- Materiał misy: stal nierdzewna
- Liczba poziomów prędkości: stała prędkość obrotu misy i mieszadła
- Uchylna głowica robocza: tak
- Blokada uchylania głowicy roboczej: tak
- Cyfrowy panel sterowania: nie
- Ustawianie czasu (timer): tak
- Wyłącznik bezpieczeństwa: tak
- Zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną: tak
- Przekładnia: zębata
- Klasa izolacji elektrycznej: I
- Stopień ochrony: IPX0
- Masa: 136 kg
- Zawartość zestawu: mikser, misa, osłona, hak do wyrabiania ciast ciężkich, nóż odcinający
- Zastosowanie: mieszanie gęstych (ciężkich) ciast i mas