

Mikser spiralny 30l Yato YG-03063

Producent: Yato

Nr referencyjny: YG-03063

Cechy produktu

Mikser spiralny marki **YATO YG-03063** o pojemności **30L.**

Mikser przeznaczony jest do wyrabiania ciast ciężkich takich jak:

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

Szczególnie polecany do pizzerii, piekarni, cukierni.

Napędzany jest silnikiem o mocy **2000W**, zasilany prądem 220-240V / 50/60Hz, 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 **207 obr/min.**

Mikser o wymiarach **890x730x430mm** waży **107 kg**. Korps 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 **30L** i średnicy wewnętrznej **400mm** zamontowana jest na stałe. Maksymalny **wsad ciasta wynosi 12.5 kg.** Osłona ochronna ze stali nierdzewnej zabezpiecza przed przypadkowym włożeniem rąk lub jakichkolwiek przedmiotów do dzieży podczas pracy. Natomiast **otwory wsypowe** 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.

Parametry:

- Pojemność misy: 30 l
- Moc: 2000 W
- Obroty: 207 min^{-1}
- Napięcie: 220-240 V a.c.
- Częstotliwość: 50/60 Hz
- Wymiary: 890x730x430 mm
- Średnica misy: 400/430 mm
- Maks. obciążenie misy wsadem suchym (mąką): 12.5 kg
- Materiał obudowy: żeliwo, aluminium
- Materiał misy: stal nierdzewna
- Liczba poziomów prędkości: stała prędkość obrotu misy i mieszadła
- Uchylna głowica robocza: nie
- Blokada uchylania głowicy roboczej: tak
- Cyfrowy panel sterowania: nie
- Ustawianie czasu (timer): nie
- Lampka kontrolna: tak
- Wyłącznik bezpieczeństwa: tak
- Zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną: tak
- Przekładnia: zębata, paskowa
- Klasa izolacji elektrycznej: I
- Stopień ochrony: IPX0
- Masa: 107 kg
- Zawartość zestawu: mikser, misa, osłona, hak do wyrabiania ciast ciężkich, nóż odcinający
- Zastosowanie: mieszanie gęstych (ciężkich) ciast i mas