



Mikser spiralny 40l z 2 prędkościami Yato YG-03065

Producent: Yato

Nr referencyjny: YG-03065

Cechy produktu

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

Mikser spiralny marki YATO YG-03065 o pojemności 40L z 2 prędkościami.

Mikser przeznaczony jest do wyrabiania ciast ciężkich takich jak:

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

Szczególnie polecany do pizzerii, piekarni, cukierni.

Napędzany jest silnikiem o mocy **3100W**, zasilany prądem 380~415V / 50Hz, za pomocą **przekładni zębatkowej**, która gwarantuje bardzo długą żywotność mechanizmu i użytkownika. 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. Istnieje możliwość ustawienia dwóch prędkości pracy **125 / 250 obr/min**. Dodatkowo mikser posiada **bieg wsteczny** ułatwiający wyjęcie ciasta z dzieży.

Mikser o wymiarach **1030x730x480mm** waży **133kg**. 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 **40L** i średnicy wewnętrznej **450mm** zamontowana jest na stałe. Maksymalny **wsad ciasta wynosi 16kg**. 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.

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: 40 l

Wymiary: 1030x730x480 mm

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

Maks. obroty: 125/250 min⁻¹

Materiał obudowy: żeliwo, aluminium

Masa: 133 kg

Napięcie: 380-415 V a.c.

Moc: 3100 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 misy: 450/480 mm

Liczba poziomów prędkości: stała prędkość obrotu misy i mieszadła, bieg szybki, wolny i wsteczny

Materiał misy: stal nierdzewna

Bieg wsteczny: tak

Przekładnia: zębata, paskowa

Maks. obciążenie misy: 16 kg

Wyłącznik bezpieczeństwa: tak

Uchylna głowica robocza: tak

Blokada uchylania głowicy roboczej: tak

Zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną: tak