



Mikser spiralny 50l z 2 prędkościami Yato YG-03068

Producent: Yato

Nr referencyjny: YG-03068

Cechy produktu

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

Mikser spiralny marki **YATO YG-03068** o pojemności **50L 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 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. Istnieje możliwość ustawienia dwóch prędkości pracy **120 / 240 obr/min**. Dodatkowo mikser posiada **bieg wsteczny** ułatwiający wyjęcie ciasta z dzieży. Ponad to wbudowany **timer** umożliwia ustawienie czasu pracy w zakresie **do 60min**. Natomiast ustawienie pozycji "Manual" pozwala na pracę ciągłą.

Mikser o wymiarach **1120x880x530mm** waży **189kg**. 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 **50L** i średnicy wewnętrznej **500mm** zamontowana jest na stałe. Maksymalny **wsad ciasta wynosi 20 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.

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 misy: 50 l

Wymiary: 1120x880x530 mm

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

Maks. obroty: 120/240 min⁻¹

Materiał obudowy: żeliwo, aluminium

Masa: 189 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
Czas pracy: 0-60 min
Ustawianie czasu (timer): tak
Średnica miski: 500/530 mm
Liczba poziomów prędkości: stała prędkość obrotu miski i mieszadła, bieg szybki, wolny i wsteczny
Materiał miski: stal nierdzewna
Bieg wsteczny: tak
Przekładnia: zębata, paskowa
Maks. obciążenie miski: 20 kg
Wyłącznik bezpieczeństwa: tak
Uchylna głowica robocza: tak
Blokada uchylania głowicy roboczej: tak
Zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną: tak