

Mikser spiralny 50l z 2 prędkościami Yato YG-03068

Producent: Yato

Nr referencyjny: YG-03068

Cechy produktu

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 / 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. Istnieje możliwość ustawienia dwóch prędkości pracy **108 / 216 obr/min.** Dodatkowo mikser posiada **bieg wsteczny** ułatwiający wyjęcia 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 **189 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 **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 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.

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: 50 l
- Moc: 3100 W
- Maks. obroty: 108/216 min^{-1}
- Napięcie: 380-415 V a.c.
- Częstotliwość: 50/60 Hz
- Czas pracy: 0-60 min
- Wymiary: 1120x880x530 mm
- Średnica misy: 500/530 mm
- Maks. obciążenie misy wsadem suchym (mąką): 20 kg
- Materiał obudowy: żeliwo, aluminium
- Materiał misy: stal nierdzewna
- Liczba poziomów prędkości: stała prędkość obrotu misy i mieszadła, bieg szybki, wolny i wsteczny
- Uchylna głowica robocza: nie
- Blokada uchylania głowicy roboczej: tak
- Cyfrowy panel sterowania: nie
- Ustawianie czasu (timer): tak
- Bieg wsteczny: tak
- Wyłącznik bezpieczeństwa: tak
- Zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną: tak
- Przekładnia: zębata, paskowa
- Klasa izolacji elektrycznej: I
- Stopień ochrony: IPX0
- Masa: 189 kg
- Zawartość zestawu: mikser, misa, osłona, hak do wyrabiania ciast ciężkich, nóż odcinający
- Zastosowanie: mieszanie gęstych (ciężkich) ciast i mas