

## Miksery spiralne

Miksery spiralne do wyrabiania ciast ciężkich, np. na pizzę, pierogi, pączki, chleb. Polecane do pizzerii, piekarni, cukierni.

- dzieża i mieszadło obracane ze stałą prędkością
- timer do 60 min
- możliwość ustawienia timera w pozycji „manual” (praca ciągła)
- przekładnia zębatkowa
- uchylna głowica ułatwia wyjmowanie ciasta i czyszczenie dzieży
- dzieża ze stali nierdzewnej
- korpus z aluminium i stali
- osłona ochronna
- wyłącznik bezpieczeństwa
- zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną
- zabezpieczenie przed pracą z podniesioną głowicą roboczą
- w zestawie spirala do wyrabiania ciast ciężkich i nóż odcinający ze stali nierdzewnej
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



EMERGENCY STOP SWITCH  
WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA

SS

STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA



YATO	(W)	V (l)	MAX. WSAD CIASTA (kg)	(obr./min)	(mm)	Ø DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03059	1100	20	15	158	690 x 760 x 390	360/390	127	3 249.-	3 996.27
YG-03062	1500	30	22	158	760 x 800 x 440	410/440	138	3 899.-	4 795.77

Informacja zawarta w niniejszej ulotce nie jest prawnie wiążąca, ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty handlowej, w tym w rozumieniu art. 66 § 1 Ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 459). Ceny produktów są cenami brutto, ustalonymi w oparciu o aktualny cennik TOYA. TOYA zastrzega sobie prawo do zmiany cennika.