

## Miksery spiralne

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

- biegi: wolny, szybki oraz wsteczny
- dzieża i mieszadło obracane ze stałą prędkością
- model YG-03068 wyposażony dodatkowo w timer 0-60 min z możliwością ustawienia w pozycji „manual” (praca ciągła)
- pasek napędowy
- przekładnia zębatkowa
- dzieża ze stali nierdzewnej
- korpus z aluminium i stali
- osłona ochronna z otworem wyspowym
- wyłącznik bezpieczeństwa
- zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną
- w zestawie spirala do wyrabiania ciast ciężkich i nóż odcinający ze stali nierdzewnej
- zasilanie:  
380-415 V~  
50/60 Hz

3100W



EMERGENCY STOP SWITCH  
WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA

SS  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

YG-03068

50 L



YG-03065

40 L




YG-03065



YG-03068



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. 453). Ceny produktów są cenami brutto, ustalonymi w oparciu o aktualny cennik TOYA. TO YA zastrzega sobie prawo do zmiany cennika.

YATO 	(W)	V (l)	MAX. WSAD CIASTA (kg)	(obr./min)	(mm)	Ø DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03065	3100	40	28	125/250	1030 x 730 x 480	450/480	133	3 699.-	4 549.77
YG-03068	3100	50	35	120/240	1120 x 880 x 530	500/530	189	4 599.-	5 656.77