

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/elektryczna-frytownica-z-zaworem-2x12l-yato-yg-04634-p-52065.html>



ELEKTRYCZNA FRYTOWNICA Z ZAWOREM 2X12L Yato YG-04634

Cena brutto	1 415,73 zł
Cena netto	1 151,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	YG-04634
Kod producenta	YG-04634
Producent	Yato
Wymiary kosza	250x230x125 mm
Min. poziom oleju	9 + 9 l
Maks. poziom oleju	12 + 12 l
Wyłącznik bezpieczeństwa	tak
Wyłącznik bryzgoszczelny	tak
Ośłona	zabezpieczająca panel sterujący
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	tak
Ustawianie czasu (timer)	nie
Cyfrowy panel sterowania	nie
Materiał pokrywki	stal nierdzewna
Klasa izolacji elektrycznej	I
Regulacja temperatury	tak
Funkcje	osobne włączniki i termostaty dla każdego z dwóch zbiorników
Napięcie	380-400 V a.c.
Zakres temperatury pracy	60~200 °C
Moc	5000 + 5000 W
Materiał rękojeści	bakelit
Materiał obudowy	stal nierdzewna
Uchwyt	pokrywy, do odwieszenia kosza
Wymiary	550x730x400 mm
Rodzaj	dwukomorowa
Pojemność	16 + 16 l
Masa	18 kg
Częstotliwość	50/60 Hz
Sygnał dźwiękowy	nie

Automatyczne włączanie / wyłączanie	tak
Zimna strefa	tak
Kran spustowy	tak
Wymowana grzałka	tak

Opis produktu

Frytownica 2-komorowa o **pojemności 2x12L** marki **YATO YG-04634**.

Frytownica **YATO** jest urządzeniem niezbędnym niemalże w każdym punkcie gastronomicznym. Przeznaczona jest do smażenia w głębokim tłuszczu:

- frytek,
- mięsa,
- ryb,
- krokietów,
- warzyw.

Każdy ze zbiorników frytownicy ma **całkowitą pojemność wlewczą 16L**. Natomiast **minimalny poziom oleju wynosi 9L, a maksymalny 12L**.

Dwie grzałki, każda o mocy **5,0kW**, sterowana jest za pomocą **potencjometru** umieszczonego na panelu sterującym. Możliwe jest ustawienie temperatury pracy w zakresie **60~200°C**. Zainstalowane **bryzgoszczelne wyłączniki** pozwalają na wyłączenie urządzenia, bez konieczności odłączania kabla zasilającego z sieci. Dodatkowo **panel sterujący posiada osłonę zabezpieczającą** wykonaną z bardzo wytrzymałego poliwęglanu, która chroni panel przed zachlapaniem olejem podczas smażenia. Dzięki temu utrzymanie frytownicy w czystości jest znacznie ułatwione. **Wymowane grzałki** mają możliwość powieszenia ich na specjalnych uchwytach w pozycji, w której ściekający **olej trafia z powrotem do zbiornika**. Frytownica posiada **dodatkowe zabezpieczenie**, które automatycznie wyłącza grzałkę w momencie wyciągnięcia jej ze zbiornika. Dodatkowe zabezpieczenie chroni ją przed przegrzaniem, przy temperaturze powyżej **260°C**.

Szczególnie przydatną cechą frytownic **YATO** jest zastosowanie tak zwanej "**zimnej strefy**" czyli odstępowi pomiędzy grzałką a dnem zbiornika. Funkcja ta wykorzystuje zjawisko, polegające na tym, że ciepło wytwarzane przez grzałkę unosi się do góry ogrzewając olej. Natomiast pod grzałką temperatura oleju jest niższa. Dzięki temu okruchy i resztki jedzenia opadając na dno zbiornika przechowywane są w oleju o niższej temperaturze i nie przypalają się.

Dodatkowo frytownica **YATO** posiada **kraniki spustowe** przy każdym zbiorniku, umożliwiając spuszczenie z nich oleju. Jest to szczególnie przydatna funkcja, dzięki której wymiana oleju odbywa się bardzo szybko. Poza tym umożliwia zlanie starego oleju bezpośrednio do kanistra, minimalizując w ten sposób ryzyko rozlania go.

Zarówno obudowa, jak i pokrywki będące na wyposażeniu frytownicy, wykonane są z wysokiej jakości **stali nierdzewnej**. Dzięki temu frytownica jest szybka w czyszczeniu i utrzymaniu w czystości.

Frytownica **YATO** posiada **bardzo wytrzymałe kosze**, każdy o wymiarze **250x230x125mm**, które posiadają plastikową, **nienagrzewającą się rękojeść**. Natomiast specjalne zaczepy umożliwiają powieszenie koszy bezpośrednio nad zbiornikiem, minimalizując ryzyko zachlapania olejem blatu roboczego. Dzięki temu znacznie zwiększa się czystość stanowiska pracy i minimalizuje czas potrzebny na czyszczenie.

Frytownica, zasilana prądem o napięciu **380~400V** ma wymiary **550x730x400mm** i waży **18kg**.