

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/frytownica-podwojna-2x8l-2x3-3kw-yato-yg-04623-p-52072.html>



FRYTOWNICA PODWÓJNA 2x8L 2x3,3kW Yato YG-04623

Cena brutto	1 001,22 zł
Cena netto	814,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	YG-04623
Kod producenta	YG-04623
Producent	Yato
Wymiary kosza	220x200x160 mm
Min. poziom oleju	5.2 + 5.2 l
Maks. poziom oleju	8 + 8 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	220-240 V a.c.
Zakres temperatury pracy	60~200 °C
Moc	3300 + 3300 W
Materiał rękojeści	bakelit
Materiał obudowy	stal nierdzewna
Uchwyt	pokrywy, do odwieszenia kosza
Wymiary	425x580x335 mm
Rodzaj	dwukomorowa
Pojemność	13 + 13 l
Masa	12 kg
Częstotliwość	50-60 Hz
Sygnał dźwiękowy	nie

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

Opis produktu

Frytownica 2-komorowa o **pojemności 2x8L** marki **YATO YG-04623**.

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 wlewcą 13L**. Natomiast **minimalny poziom oleju wynosi 5,2L, a maksymalny 8L**.

Dwie grzałki, każda o mocy **3,3kW**, 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.

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 **220x210x125mm**, 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 **230V~50Hz** ma wymiary **425x580x335mm** i waży **12,0kg**.