

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/frytkownica-beztluszczowa-2400w-3-5l7-5l-czarna-p-60293.html>

FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA 2400W 3,5L+7,5L CZARNA

Cena brutto	300,18 zł
Cena netto	244,05 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	67564
Kod producenta	67564
Kod EAN	5906083117879
Producent	YATO

Opis produktu

Frytkownica beztłuszczowa YATO 2400W 3,5L+7,5L czarna (model 67564)

Wielofunkcyjne urządzenie kuchenne z dwoma niezależnymi komorami roboczymi, wykorzystujące technologię cyrkulacji gorącego powietrza do przygotowywania potraw z minimalnym użyciem tłuszczu. Dedykowane dla gospodarstw domowych wymagających jednoczesnego przygotowania różnych potraw.

Łączna pojemność 11 L (3,5L + 7,5L)

Moc urządzenia 2400 W

Zakres temperatury 60-200°C

Panel sterowania Cyfrowy LCD

Charakterystyka techniczna frytkownicy beztłuszczowej

Dwie niezależne komory robocze

System dwóch osobnych mis (3,5L i 7,5L) umożliwia równoczesne przygotowanie różnych potraw w odmiennych temperaturach. Rozwiązanie eliminuje konieczność sekwencyjnego gotowania i pozwala zaoszczędzić do 40% czasu w porównaniu z urządzeniami jednokomorowymi. Mniejsza komora sprawdza się przy porcjach dla 1-2 osób, większa przy przygotowywaniu dań głównych dla 4-6 osób.

Moc 2400W i precyzyjna regulacja temperatury

Moc 2400W zapewnia szybkie osiągnięcie temperatury roboczej (zazwyczaj w ciągu 3-4 minut) oraz utrzymanie stabilnych warunków termicznych podczas całego cyklu pracy. Zakres regulacji 60-200°C pozwala dostosować parametry do specyfiki produktu – niższe temperatury stosuje się przy rozmrażaniu i delikatnym podgrzewaniu, wyższe przy smażeniu i pieczeniu wymagającym rumianej powierzchni.

Cyfrowy panel sterowania z timerem

Wyświetlacz LCD prezentuje aktualne parametry pracy (temperatura, pozostały czas) bez konieczności otwierania komór. Timer programowalny w zakresie 0-60 minut z sygnałem dźwiękowym informuje o zakończeniu cyklu, co eliminuje ryzyko przypalenia potraw. Panel umożliwia niezależne ustawienie parametrów dla każdej komory.

Systemy bezpieczeństwa i łatwość konserwacji

Zabezpieczenie przed przegrzaniem monitoruje temperaturę obudowy i automatycznie wyłącza urządzenie przy przekroczeniu dopuszczalnych wartości. Funkcja automatycznego wyłączania aktywuje się po zakończeniu cyklu czasowego. Nieprzywierająca powłoka mis i koszy umożliwia czyszczenie w zmywarce, co skraca czas konserwacji do minimum.

Specyfikacja techniczna

Producent	YATO
Model	67564
Moc znamionowa	2400 W
Pojemność komory mniejszej	3,5 L
Pojemność komory większej	7,5 L
Łączna pojemność	11 L
Zakres regulacji temperatury	60-200°C
Zakres timera	0-60 minut
Typ panelu sterowania	Cyfrowy z wyświetlaczem LCD
Powłoka mis	Nieprzywierająca
Możliwość mycia w zmywarce	Tak (kosze i misy)
Zabezpieczenia	Przed przegrzaniem, automatyczne wyłączenie
Waga urządzenia	6,8 kg
Kolor obudowy	Czarny
Wyposażenie dodatkowe	Książka kucharska z 28 przepisami

Zastosowanie frytkownicy beztłuszczowej w kuchni

- Smażenie produktów mrożonych i świeżych (frytki, nuggetsy, skrzydełka) z redukcją tłuszczu do 80% w porównaniu z tradycyjnym smażeniem
- Pieczenie ciast, muffinek, zapiekanek i małych form piekarniczych bez konieczności nagrzewania pełnowymiarowego piekarnika
- Grillowanie warzyw, ryb i mięs z uzyskaniem charakterystycznej tekstury i śladów przypieczenia
- Rozmrażanie produktów mrożonych z równomiernym rozproszaniem ciepła
- Podgrzewanie gotowych potraw z zachowaniem ich wilgotności i struktury
- Przygotowywanie chipsów warzywnych, suszonych owoców i innych przekąsek niskokalorycznych
- Odświeżanie pieczywa i wypieków z przywróceniem chrupkości
- Przygotowywanie dań głównych i dodatków jednocześnie w obu komorach (np. mięso + warzywa)

Technologia cyrkulacji gorącego powietrza

Frytkownica beztłuszczowa wykorzystuje mechanizm intensywnej cyrkulacji powietrza o temperaturze 60-200°C wokół przygotowywanego produktu. Wentylator wysokoobrotowy umieszczony nad elementem grzejnym wymusza przepływ gorącego powietrza przez perforowane kosze, co zapewnia równomierne ogrzewanie ze wszystkich stron bez konieczności przewracania produktów.

Technologia ta pozwala uzyskać efekt zbliżony do smażenia głębokiego przy użyciu zaledwie 1 łyżki oleju lub całkowicie bez tłuszczu. Redukcja kaloryczności potraw sięga 70-80% w porównaniu z tradycyjnymi metodami smażenia, przy zachowaniu chrupiącej tekstury zewnętrznej warstwy.

Wskazówka praktyczna

Dla uzyskania optymalnych rezultatów należy układać produkty w koszu w pojedynczej warstwie, pozostawiając przestrzenie między kawałkami. Przeładowanie komory ogranicza cyrkulację powietrza i wydłuża czas przygotowania. W przypadku większych porcji zaleca się przygotowanie w dwóch turach lub wykorzystanie obu komór jednocześnie.

Użytkowanie i konserwacja urządzenia

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć misy i kosze w ciepłej wodzie z płynem do naczyń, a następnie uruchomić urządzenie bez produktów w temperaturze 200°C na 10 minut w celu usunięcia ewentualnych pozostałości produkcyjnych.

Podczas pracy urządzenie emituje gorącą parę przez otwory wentylacyjne - należy zachować odstęp minimum 15 cm od ścian i innych przedmiotów. Obudowa zewnętrzna nagrzewa się podczas użytkowania, dlatego nie należy dotykać jej bezpośrednio.

Po każdym użyciu, gdy urządzenie ostygnie, misy i kosze można myć w zmywarce lub ręcznie przy użyciu miękkiej gąbki. Nie należy stosować ściernych środków czyszczących, które mogą uszkodzić powłokę nieprzywierającą. Zewnętrzną obudowę czyści się wilgotną ściereczką.

Konserwacja długoterminowa

Regularne usuwanie resztek tłuszczu z elementu grzejnego (po ostygnięciu urządzenia) przedłuża żywotność frytkownicy i zapobiega powstawaniu nieprzyjemnych zapachów. Zaleca się przeprowadzanie gruntownego czyszczenia co 10-15 cykli użytkowania lub

częściej przy intensywnym smażeniu produktów tłustych.