

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/frytownica-1-komorowa-6l-yg-04608-yato-p-14616.html>

FRYTOWNICA 1-KOMOROWA 6L YG-04608 YATO

Cena brutto	363,66 zł
Cena netto	295,66 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-04608
Kod producenta	YG-04608
Kod EAN	5906083009563
Producent	YATO

Opis produktu

Frytownica gastronomiczna 1-komorowa 6L YATO YG-04608

Elektryczna frytownica jednokomorowa do gastronomii z pojemnikiem 6 litrów i grzałką wyjmowaną 2,0 kW. Wyposażona w termostat zakresowy, funkcję zimnej strefy oraz zabezpieczenia przed przegrzaniem.

Pojemność zbiornika 6 L (2,5-3,5 L oleju)

Moc grzałki 2,0 kW

Zakres temperatury 60-200°C

Materiał wykonania Stal nierdzewna

Charakterystyka frytownicy gastronomicznej YATO

Wyjmowana grzałka z systemem odciekania

Grzałka o mocy 2,0 kW może być wyjęta i zawieszona na specjalnym uchwycie nad zbiornikiem. Rozwiązanie to umożliwia łatwe czyszczenie zbiornika, a olej ściekający z grzałki wraca bezpośrednio do pojemnika. Automatyczne zabezpieczenie wyłącza zasilanie grzałki po jej wyciągnięciu ze zbiornika.

Funkcja zimnej strefy (cold zone)

Odstęp między grzałką a dnem zbiornika tworzy strefę o obniżonej temperaturze. Opadające okruchy żywności gromadzą się w tej strefie i nie ulegają przypaleniu, co przedłuża żywotność oleju i poprawia jakość smażonych produktów. Rozwiązanie kluczowe przy intensywnej pracy w gastronomii.

Termostat potencjometryczny 60-200°C

Płynna regulacja temperatury w szerokim zakresie pozwala dostosować parametry smażenia do rodzaju produktu. Niższe temperatury (60-120°C) nadają się do podgrzewania i utrzymywania ciepła, wyższe (160-200°C) do smażenia frytek, mięsa czy warzyw panierowanych.

Zabezpieczenia termiczne

Frytownica wyposażona w podwójne zabezpieczenie: automatyczne wyłączenie przy wyjęciu grzałki oraz ochronę przed przegrzaniem powyżej 260°C. System ten chroni urządzenie przed uszkodzeniem i zwiększa bezpieczeństwo użytkowania w warunkach intensywnej eksploatacji.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-04608
Producent	YATO
Liczba komór	1
Pojemność całkowita zbiornika	6 L
Minimalny poziom oleju	2,5 L
Maksymalny poziom oleju	3,5 L
Moc grzałki	2,0 kW
Zakres temperatury	60-200°C
Typ grzałki	Wyjmowana z systemem odciekania
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	Tak, powyżej 260°C
Funkcja zimnej strefy	Tak
Wymiary kosza	210 x 125 x 95 mm
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Materiał pokrywy	Stal nierdzewna
Ośłona panelu sterującego	Poliwęglan bryzgoszczelny
Wyłącznik bryzgoszczelny	Tak
Zasilanie	230V ~ 50Hz
Wymiary urządzenia (D x S x W)	430 x 200 x 290 mm
Waga	4,5 kg

Zastosowanie frytownicy jednokomorowej

- Punkty gastronomiczne i food trucki – smażenie frytek, nuggetów, chrupiącego kurczaka
- Bary i restauracje – przygotowywanie dań smażonych w głębokim tłuszczu
- Cateringi i stoiska eventowe – mobilne stanowiska do smażenia przekąsek
- Smażalnie ryb – przygotowywanie ryb w cieście, krążków kalmarów
- Kuchnie hotelowe – smażenie warzyw panierowanych, krokietów
- Kebaby i fast foody – smażenie falafel, sajgonki, spring rolls
- Punkty z przekąskami – pączki, churros, inne wyroby smażone

Użytkowanie i konserwacja frytownicy

Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem należy umyć zbiornik ciepłą wodą z detergentem i dokładnie osuszyć. Napełnić zbiornik olejem między poziomem minimalnym (2,5 L) a maksymalnym (3,5 L). Niedostateczna ilość oleju może spowodować przegrzanie grzałki, nadmiar oleju – wylanie podczas smażenia.

Czyszczenie i wymiana oleju

Po zakończeniu pracy wyjąć grzałkę i zawiesić na uchwycie, aby olej spłynął z powrotem do zbiornika. Po ostygnięciu oleju (poniżej 40°C) przelać go do pojemnika. Zbiornik ze stali nierdzewnej można myć ciepłą wodą z detergentem. Osłona z poliwęglanu chroni panel sterujący przed zachlapaniem, co ułatwia utrzymanie czystości.

Kontrola temperatury oleju

Termostat potencjometryczny pozwala ustawić temperaturę w zakresie 60-200°C. Dla frytek zalecana temperatura to 175-190°C, dla produktów panierowanych 160-175°C, dla ryb 170-180°C. Zbyt niska temperatura powoduje wchłanianie tłuszczu przez produkt, zbyt wysoka – przypalanie powierzchni przy surowym wnętrzu.

Produkty powiązane

Do frytownicy gastronomicznej warto rozważyć dodatkowe wyposażenie: profesjonalne oleje do smażenia o podwyższonej odporności termicznej, zestawy koszy o różnych wymiarach, filtry do oleju przedłużające jego żywotność, termometry do kontroli temperatury oraz środki czyszczące do stali nierdzewnej.

