

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

### 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.

