

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/frytownica-1-komorowa-8l-yg-04609-yato-p-15476.html>

FRYTOWNICA 1-KOMOROWA 8L YG-04609 YATO

Cena brutto	389,52 zł
Cena netto	316,68 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-04609
Kod producenta	YG-04609
Kod EAN	5906083009617
Producent	YATO

Opis produktu

Frytownica gastronomiczna 1-komorowa 8L YATO YG-04609

Frytownica elektryczna jednokomorowa przeznaczona do smażenia w głębokim tłuszczu w punktach gastronomicznych, barach i kuchniach profesjonalnych. Urządzenie ze stali nierdzewnej z regulacją temperatury 60-200°C i systemem zimnej strefy.

Pojemność całkowita 8 litrów

Moc grzałki 2,0 kW

Zakres temperatur 60-200°C

Materiał obudowy Stal nierdzewna

Charakterystyka frytownicy gastronomicznej YATO

System zimnej strefy

Odstęp między grzałką a dnem zbiornika tworzy strefę o niższej temperaturze, w której osiadają okruchy żywności. Zapobiega to przypalaniu resztek jedzenia i przedłuża żywotność oleju, redukując koszty eksploatacji.

Wymowana grzałka z zabezpieczeniami

Grzałka 2,0 kW z możliwością wyjęcia i powieszenia na uchwycie w pozycji odcikowej. Automatyczne wyłączenie przy wyjęciu ze zbiornika oraz zabezpieczenie termiczne przy temperaturze powyżej 260°C chronią przed uszkodzeniem.

Panel sterujący z osłoną poliwęglanową

Potencjometr do regulacji temperatury w zakresie 60-200°C chroniony bryzgoszczelną osłoną z poliwęglanu. Wyłącznik sieciowy umożliwia odcięcie zasilania bez odłączania kabla z gniazda. Osłona ułatwia utrzymanie czystości panelu.

Konstrukcja ze stali nierdzewnej

Obudowa i pokrywa wykonane ze stali nierdzewnej odpornej na korozję i wysokie temperatury. Materiał ułatwia czyszczenie powierzchni i zapewnia trwałość w warunkach intensywnej eksploatacji gastronomicznej.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-04609
Producent	YATO
Liczba komór	1
Pojemność całkowita zbiornika	8 litrów
Minimalny poziom oleju	3,2 litra
Maksymalny poziom oleju	5 litrów
Moc grzałki	2,0 kW
Zakres regulacji temperatury	60-200°C
Zabezpieczenie termiczne	Powyżej 260°C
Wymiary kosza	210 x 125 x 135 mm
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Materiał pokrywy	Stal nierdzewna
Zasilanie	230V ~ 50Hz
Wymiary urządzenia (D×S×W)	430 x 200 x 335 mm
Waga	5,5 kg

Zastosowanie frytownicy elektrycznej

- Smażenie frytek w barach szybkiej obsługi i restauracjach
- Przygotowywanie panierowanego mięsa i ryb w kuchniach gastronomicznych
- Smażenie krokietów, nuggetów i innych przekąsek w punktach cateringowych

-
- Obróbka warzyw w głębokim tłuszczu w zakładach gastronomicznych
 - Smażenie pierogów i innych dań mącznych w barach
 - Przygotowywanie pączków i innych wyrobów cukierniczych w cukierniach
 - Wykorzystanie w kuchniach przemysłowych i stołówkach zakładowych

Użytkowanie i konserwacja

Napełnianie olejem

Przed pierwszym użyciem napełnić zbiornik olejem do poziomu między 3,2 a 5 litrami. Nie przekraczać maksymalnego poziomu oznaczonego na zbiorniku. Minimalna ilość oleju zapewnia prawidłową pracę grzałki i zabezpiecza przed przegrzaniem.

Regulacja temperatury

Potencjometr umożliwia ustawienie temperatury w zakresie 60-200°C. Niższe temperatury (60-120°C) stosować do delikatnych produktów i podgrzewania. Wyższe temperatury (160-200°C) do frytek i produktów wymagających szybkiego obtoczenia.

Czyszczenie urządzenia

Po ostygnięciu oleju wyjąć grzałkę i zawiesić na uchwycie w pozycji odciekowej. Opróżnić zbiornik z oleju. Powierzchnie ze stali nierdzewnej czyścić detergentem i miękką ściereczką. Osłonę poliwęglanową panelu sterującego wycierać wilgotną szmatką bez środków ściernych.

Konserwacja kosza

Kosz o wymiarach 210x125x135 mm z plastikową rękojęcią myć regularnie w ciepłej wodzie z detergentem. Zawieszanie kosza na zaczepach nad zbiornikiem pozwala na odciekanie oleju bezpośrednio do zbiornika, minimalizując zanieczyszczenie blatu roboczego.

Produkty powiązane

Do frytownicy zaleca się stosowanie olejów roślinnych o wysokiej temperaturze dymienia (olej rzepakowy, słonecznikowy rafinowany). Pojemność 5 litrów roboczych wymaga regularnej wymiany oleju co 8-12 cykli smażenia w zależności od rodzaju przygotowywanej żywności.

