

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/frytownica-17-5l-z-szafka-yg-04636-yato-p-15489.html>

## FRYTOWNICA 17,5L Z SZAFKĄ YG-04636 YATO

Cena brutto	<b>1 333,09 zł</b>
Cena netto	<b>1 083,81 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-04636</b>
Kod producenta	<b>YG-04636</b>
Kod EAN	<b>5906083009648</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Frytownica gastronomiczna 17,5L YATO YG-04636 z szafką i kranem spustowym

Frytownica elektryczna jednokomorowa z funkcją zimnej strefy, przeznaczona do smażenia w głębokim tłuszczu w punktach gastronomicznych. Wyposażona w wyjmowaną grzałkę 5 kW, regulację temperatury 60-200°C oraz szafkę podstolową z systemem spustu oleju.

Pojemność całkowita 17,5 L

Moc grzałki 5,0 kW

Zakres temperatury 60-200°C

Zasilanie 380-400V

### Charakterystyka techniczna frytownicy gastronomicznej

#### Pojemność robocza i sterowanie temperaturą

Zbiornik o całkowitej pojemności 17,5 L wymaga napełnienia olejem w zakresie 9-11,5 L. Potencjometr umożliwia precyzyjną regulację temperatury smażenia od 60 do 200°C. Grzałka o mocy 5 kW zapewnia szybkie nagrzewanie i stabilne utrzymanie temperatury podczas intensywnej pracy.

### Funkcja zimnej strefy

Odstęp między grzałką a dnem zbiornika tworzy strefę o obniżonej temperaturze. Okruchy i resztki jedzenia opadające na dno nie przypalają się, co wydłuża żywotność oleju i redukuje powstawanie szkodliwych substancji. Rozwiązanie szczególnie istotne przy długotrwałym smażeniu produktów panierowanych.

### Wyjmowana grzałka z systemem bezpieczeństwa

Grzałka wyjmowana ze zbiornika może być zawieszona na uchwytych w pozycji, w której olej ścieka z powrotem do komory. Automatyczne zabezpieczenie odcina zasilanie po wyciągnięciu grzałki. Dodatkowa ochrona przed przegrzaniem aktywuje się przy przekroczeniu 260°C.

### Szafka z systemem spustu oleju

Szafka podstolowa o wymiarach wewnętrznych 370x315x390 mm wyposażona w kranik spustowy na wysokości 32 cm. Umożliwia szybką wymianę oleju bez konieczności przechylania zbiornika. Olej można spuszczać bezpośrednio do kanistra, minimalizując ryzyko rozlania i kontaminacji.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-04636
Producent	YATO
Pojemność całkowita zbiornika	17,5 L
Zakres napełnienia olejem	9-11,5 L
Moc grzałki	5,0 kW
Zakres regulacji temperatury	60-200°C
Napięcie zasilania	380-400V (trójfazowe)
Wymiary kosza do smażenia	240 x 225 x 115 mm
Wymiary szafki (wewnętrzne)	370 x 315 x 390 mm
Regulacja wysokości nóżek	13,5-16 cm
Wymiary zewnętrzne (DxSxW)	520 x 365 x 935 mm
Waga	16 kg
Materiał wykonania	Stal nierdzewna

## Zastosowanie w gastronomii

- Smażenie frytek i produktów ziemniaczanych w barach szybkiej obsługi
- Przygotowanie panierowanych kotletów, nuggetów i paluszków rybnych
- Smażenie krokietów, sajgonów i innych produktów mrożonych
- Obróbka termiczna warzyw w panierce lub cieście

- 
- Smażenie ryb i owoców morza w restauracjach
  - Przygotowanie pączków i innych wyrobów cukierniczych
  - Produkcja chipsów i chrupiek w małych zakładach
  - Smażenie potraw azjatyckich w deep frying

## Elementy konstrukcyjne i wyposażenie

---

### Obudowa ze stali nierdzewnej

Zbiornik, obudowa i pokrywy wykonane ze stali nierdzewnej odpornej na korozję i wysoką temperaturę. Materiał nie wchodzi w reakcję z tłuszczami, jest łatwy w czyszczeniu i spełnia wymogi sanitarne dla urządzeń kontaktujących się z żywnością.

### Kosz do smażenia z zawieszeniem

Kosz o wymiarach 240x225x115 mm wyposażony w nienagrzewającą się rękojeść z tworzywa sztucznego. Zaczepy umożliwiają powieszenie kosza nad zbiornikiem w pozycji, w której nadmiar oleju ścieka z powrotem do komory. Rozwiązanie ogranicza zachłapanie blatu roboczego.

### Panel sterujący z osłoną poliwęglanową

Potencjometr temperatury i wyłącznik główny chronione osłoną bryzgoszczelną z poliwęglanu. Osłona zabezpiecza elementy sterujące przed zachlapaniem olejem podczas smażenia. Wyłącznik bryzgoszczelny pozwala na odłączenie urządzenia bez wyciągania wtyczki z gniazdka.

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Wymagania instalacyjne

Frytownica wymaga podłączenia do sieci trójfazowej 380-400V. Instalację elektryczną powinien wykonać uprawniony elektryk, zgodnie z przepisami dotyczącymi urządzeń o mocy powyżej 3,5 kW. Urządzenie należy uziemić. Regulowane nóżki umożliwiają wypoziomowanie frytownicy na nierównym podłożu.

### Wymiana oleju

Kranik spustowy znajduje się w szafce na wysokości 32 cm od podłogi. Przed spustem oleju należy odczekać, aż ostygnie do temperatury poniżej 60°C. Pod kranik podstawi się kanister lub pojemnik. Zimna strefa ogranicza mieszanie się osadów z olejem, co ułatwia jego odzysk i recykling.

### Czyszczenie grzałki i zbiornika

---

Wyjmowana grzałka pozwala na dokładne czyszczenie zbiornika bez demontażu całego urządzenia. Po wyciągnięciu grzałki można ją zawiesić na uchwytych, aby olej spłynął z powrotem. Zbiornik ze stali nierdzewnej można myć standardowymi środkami do gastronomii, unikając preparatów ściernych.

#### Produkty uzupełniające

Do frytownicy gastronomicznej zaleca się stosowanie olejów o wysokiej stabilności termicznej, przeznaczonych do smażenia w temperaturze do 200°C. Warto rozważyć zakup dodatkowych koszy o różnych rozmiarach oraz termometru do kontroli temperatury oleju.

...