

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

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 uchwytach, 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.

...