

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/frytownica-2-komorowa-2x17l-yg-04624-yato-p-15485.html>

FRYTOWNICA 2-KOMOROWA 2x17L YG-04624 YATO

Cena brutto	1 164,07 zł
Cena netto	946,40 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-04624
Kod producenta	YG-04624
Kod EAN	5906083009587
Producent	YATO

Opis produktu

Frytownica gastronomiczna 2-komorowa YATO YG-04624

Frytownica elektryczna dwukomorowa przeznaczona do profesjonalnego smażenia w głębokim tłuszczu. Konstrukcja ze stali nierdzewnej z dwoma niezależnymi komorami o pojemności 17 litrów każda oraz grzałkami o mocy 5 kW.

Pojemność komór 2 × 17 litrów

Moc grzałek 2 × 5,0 kW

Zakres temperatury 60–200°C

Zasilanie 380–400V

Charakterystyka techniczna frytownicy przemysłowej

System dwukomorowy z niezależną regulacją

Dwie oddzielne komory z własnymi grzałkami i sterowaniem umożliwiają jednoczesne smażenie różnych produktów w odmiennych temperaturach. Każda komora obsługiwana jest potencjometrem z zakresem 60–200°C, co pozwala precyzyjnie dostosować warunki smażenia do rodzaju produktu.

Pojemność robocza i wlewcza oleju

Całkowita pojemność wlewcza każdej komory wynosi 17 litrów. Zalecany poziom roboczego oleju mieści się w zakresie 6,5–11,5 litra na komorę, co zapewnia optymalne warunki smażenia przy efektywnym zużyciu tłuszczu.

Technologia zimnej strefy

Przestrzeń między grzałką a dnem zbiornika tworzy strefę o obniżonej temperaturze. Opadające okruchy i resztki żywności gromadzą się w chłodniejszym oleju i nie ulegają przypaleniu, co wydłuża żywotność tłuszczu i poprawia jakość smażonych produktów.

Wyjmowane grzałki z systemem odciekowym

Grzałki można wyjąć i zawiesić na dedykowanych uchwytach w pozycji umożliwiającej spływ oleju z powrotem do komory. Automatyczne zabezpieczenie wyłącza zasilanie grzałki po jej wyjęciu ze zbiornika, eliminując ryzyko uszkodzenia elementu grzejjego.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-04624
Producent	YATO
Liczba komór	2
Pojemność całkowita	2 × 17 litrów
Pojemność robocza oleju	6,5–11,5 litra na komorę
Moc grzałek	2 × 5,0 kW
Zakres temperatury	60–200°C
Regulacja temperatury	Potencjometr
Napięcie zasilania	380–400V
Wymiary kosza	240 × 220 × 110 mm
Wymiary urządzenia (D×S×W)	490 × 595 × 360 mm
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Waga	15,0 kg

Zastosowanie w gastronomii

- Smażenie frytek i produktów ziemniaczanych w punktach fast food
- Przygotowywanie smażonych przekąsek: krokietów, nuggetsów, paluszków rybnych
- Smażenie mięsa i drobiu w głębokim tłuszczu
- Obróbka ryb i owoców morza w restauracjach
- Smażenie warzyw w panierce i tempurze

-
- Przygotowywanie pączków i innych wyrobów cukierniczych
 - Obsługa cateringu i eventów gastronomicznych
 - Zastosowanie w kuchniach hotelowych i stołówkach

Systemy bezpieczeństwa i obsługi

Zabezpieczenia termiczne

Frytownica wyposażona jest w automatyczne zabezpieczenie przed przegrzaniem, które wyłącza grzałkę przy przekroczeniu temperatury 260°C. Dodatkowe zabezpieczenie odcina zasilanie grzałki po jej wyjęciu ze zbiornika, zapobiegając uszkodzeniu elementu grzejnego i zagrożeniom związanym z pracą na sucho.

Panel sterujący chroniony jest osłoną z poliwęglanu odpornego na zachłapania olejem. Bryzgoszczelne wyłączniki umożliwiają bezpieczne wyłączenie urządzenia bez odłączania kabla zasilającego. Kosze frytownicy wyposażone są w uchwyty z tworzywa sztucznego, które nie nagrzewają się podczas użytkowania, oraz w zaczepy umożliwiające powieszenie koszy nad zbiornikiem w celu odcieknięcia nadmiaru oleju.

Użytkowanie i konserwacja frytownicy

Przed pierwszym użyciem należy przeprowadzić czyszczenie komór i napełnić je olejem do poziomu między oznaczeniami minimum (6,5 l) a maximum (11,5 l). Urządzenie wymaga podłączenia do instalacji trójfazowej 380-400V przez wykwalifikowanego elektryka. Po rozgrzaniu oleju do żądanej temperatury można rozpocząć smażenie, umieszczając produkty w koszach i zanurzając je w oleju.

Technologia zimnej strefy wydłuża żywotność oleju poprzez zapobieganie przypalaniu się osadów na dnie komory. Regularne usuwanie okruszków z dolnej części zbiornika oraz filtrowanie oleju po zakończeniu pracy wpływa na jakość smażonych produktów i trwałość tłuszczu. Wyjmowane grzałki ułatwiają czyszczenie komór i wymianę oleju.

Czyszczenie konstrukcji ze stali nierdzewnej

Obudowa i pokrywki wykonane ze stali nierdzewnej wymagają regularnego czyszczenia środkami przeznaczonymi do powierzchni stalowych. Osłona panelu sterującego z poliwęglanu chroni elementy elektroniczne przed olejem i ułatwia utrzymanie czystości stanowiska pracy. Kosze należy myć po każdym użyciu w celu usunięcia pozostałości tłuszczu.

Produkty uzupełniające do frytownicy gastronomicznej

Do prawidłowej eksploatacji frytownicy przemysłowej zaleca się stosowanie olejów i tłuszczów przeznaczonych do smażenia w wysokich temperaturach, filtrów do oleju oraz detergentów do czyszczenia urządzeń ze stali nierdzewnej. Przydatnym wyposażeniem są także pokrowce ochronne, termometry do kontroli temperatury oleju oraz dodatkowe kosze o różnych rozmiarach.

...

