

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/frytownica-2-komorowa-2x6l-yg-04620-yato-p-15481.html>

FRYTOWNICA 2-KOMOROWA 2x6L YG-04620 YATO

Cena brutto	674,94 zł
Cena netto	548,73 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-04620
Kod producenta	YG-04620
Kod EAN	5906083009624
Producent	YATO

Opis produktu

Frytownica 2-komorowa 2x6L YATO YG-04620

Profesjonalna frytownica elektryczna dwukomorowa przeznaczona do smażenia w głębokim tłuszczu w punktach gastronomicznych. Urządzenie wyposażone w niezależne komory z wyjmowanymi grzałkami i systemem zimnej strefy.

Pojemność komór 2 x 6L

Moc grzałek 2 x 2,0 kW

Zakres temperatury 60-200°C

Materiał Stal nierdzewna

Charakterystyka frytownicy gastronomicznej YATO

Dwie niezależne komory smażące

Każda komora o pojemności całkowitej 6L umożliwia jednoczesne przygotowywanie różnych produktów. Minimalny poziom oleju wynosi 2,5L, maksymalny 3,5L, co pozwala na optymalne wykorzystanie tłuszczu i zmniejszenie kosztów eksploatacji.

Wyjmowane grzałki z systemem bezpieczeństwa

Grzałki można wyjąć i zawiesić na specjalnych uchwytych, dzięki czemu ściekający olej wraca do zbiornika. Automatyczne wyłączenie przy wyciągnięciu grzałki oraz zabezpieczenie przed przegrzaniem powyżej 260°C zapewniają bezpieczną pracę.

System zimnej strefy

Odstęp między grzałką a dnem zbiornika tworzy strefę o niższej temperaturze. Opadające okruchy i resztki jedzenia nie przypalają się, co wydłuża żywotność oleju i poprawia jakość smażonych produktów.

Panel sterujący z osłoną poliwęglanową

Potencjometry umożliwiają precyzyjną regulację temperatury w zakresie 60-200°C dla każdej komory osobno. Osłona z wytrzymałego poliwęglanu chroni panel przed zachlapaniem olejem, ułatwiając utrzymanie czystości.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-04620
Producent	YATO
Liczba komór	2
Pojemność całkowita	2 x 6L
Minimalny poziom oleju	2,5L (na komorę)
Maksymalny poziom oleju	3,5L (na komorę)
Moc grzałek	2 x 2,0 kW
Zakres temperatury	60-200°C
Zabezpieczenie termiczne	Wyłączenie powyżej 260°C
Wymiary kosza	215 x 120 x 95 mm
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Zasilanie	230V ~ 50Hz
Wymiary urządzenia	425 x 410 x 290 mm
Waga	9,0 kg

Zastosowanie w gastronomii

- Smażenie frytek i produktów ziemniaczanych
- Przygotowywanie smażonych ryb i owoców morza
- Smażenie mięsa i wyrobów drobiowych
- Krokiety, pierogi i inne produkty mączne
- Warzywa w cieście i tempura
- Nuggetsy, paluszki rybne i inne półprodukty
- Pączki, faworki i inne wyroby cukiernicze

-
- Produkty panierowane i w panierce

Użytkowanie i konserwacja

Czyszczenie i konserwacja

Konstrukcja ze stali nierdzewnej ułatwia utrzymanie czystości. Wyjmowane grzałki można czyścić osobno. System zimnej strefy redukuje powstawanie osadów na dnie zbiornika. Bryzgoszczelne wyłączniki pozwalają na bezpieczne odłączenie urządzenia bez wyciągania wtyczki z gniazdka.

Ergonomia pracy

Kosze z plastikowymi, nienagrzewającymi się rękojeściami zapewniają bezpieczną obsługę. Specjalne zaczepy umożliwiają powieszenie kosza nad zbiornikiem, co minimalizuje ryzyko rozlania oleju i ułatwia ociekanie produktów. Wymiary 425x410x290 mm pozwalają na instalację na standardowych blatach gastronomicznych.

...