

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/frytownica-2-komorowa-2x8l-yg-04621-yato-p-15482.html>

## FRYTOWNICA 2-KOMOROWA 2x8L YG-04621 YATO

Cena brutto	<b>721,95 zł</b>
Cena netto	<b>586,95 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-04621</b>
Kod producenta	<b>YG-04621</b>
Kod EAN	<b>5906083009631</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Frytownica gastronomiczna 2-komorowa YATO YG-04621

Frytownica elektryczna z dwoma niezależnymi komorami roboczymi o pojemności 8 litrów każda. Urządzenie zaprojektowane do smażenia w głębokim tłuszczu w punktach gastronomicznych, wyposażone w funkcję zimnej strefy oraz system bezpieczeństwa z automatycznym wyłączeniem grzałek.

Pojemność komór 2 × 8 litrów

Moc grzałek 2 × 2,0 kW

Zakres temperatur 60–200°C

Materiał obudowy Stal nierdzewna

### Charakterystyka techniczna frytownicy

#### Dwie niezależne komory robocze

Każda komora ma pojemność całkowitą 8 litrów przy minimalnym poziomie oleju 3,2 litra i maksymalnym 5 litrów. Niezależne sterowanie pozwala na smażenie różnych produktów w różnych temperaturach jednocześnie, co zwiększa efektywność pracy w gastronomii.

### Funkcja zimnej strefy

Odstęp między grzałką a dnem zbiornika tworzy strefę o niższej temperaturze. Okruchy i resztki żywności opadają na dno, gdzie nie ulegają przypaleniu dzięki niższej temperaturze oleju. Rozwiązanie wydłuża żywotność oleju i poprawia jakość smażonych produktów.

### Wymowane grzałki z zabezpieczeniami

Grzałki można wyjąć i zawiesić na specjalnych uchwytych nad zbiornikiem, co ułatwia czyszczenie. Automatyczne wyłączenie przy wyciągnięciu grzałki oraz zabezpieczenie termiczne przy temperaturze powyżej 260°C zapobiegają uszkodzeniom i zagrożeniom.

### Panel sterujący z osłoną poliwęglanową

Potencjometry umożliwiają precyzyjną regulację temperatury w zakresie 60–200°C. Osłona z wytrzymałego poliwęglanu chroni panel przed zachlapaniem olejem, ułatwiając utrzymanie czystości. Bryzgoszczelne wyłączniki pozwalają na bezpieczne wyłączenie urządzenia bez odłączania kabla.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-04621
Producent	YATO
Liczba komór	2
Pojemność całkowita każdej komory	8 litrów
Minimalny poziom oleju	3,2 litra
Maksymalny poziom oleju	5 litrów
Moc grzałki (każda)	2,0 kW
Zakres temperatur	60–200°C
Zabezpieczenie termiczne	Automatyczne wyłączenie powyżej 260°C
Zasilanie	230V ~ 50Hz
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Materiał pokrywek	Stal nierdzewna
Wymiary kosza (każdy)	215 × 120 × 135 mm
Wymiary urządzenia (D×S×W)	425 × 410 × 340 mm
Waga	9,5 kg

## Zastosowanie w gastronomii

- 
- Smażenie frytek belgijskich i klasycznych
  - Przygotowywanie panierowanych kotletów i nuggetów
  - Smażenie ryb w panierce i tempurze
  - Produkcja krokietów i pączków
  - Smażenie warzyw w cieście
  - Przygotowywanie skrzydełek i paluszków kurczaka
  - Smażenie pierogów i naleśników
  - Produkcja chrupiących przekąsek i dodatków

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć zbiorniki i kosze ciepłą wodą z detergentem. Zaleca się wstępne podgrzanie oleju bez produktów do temperatury 180°C przez 10 minut w celu usunięcia ewentualnych zanieczyszczeń produkcyjnych. Poziom oleju powinien mieścić się między oznaczeniami MIN (3,2 l) a MAX (5 l).

### Czyszczenie urządzenia

Po zakończeniu pracy należy odczekać do całkowitego ostygnięcia oleju. Grzałki można wyjąć i zawiesić nad zbiornikiem, aby spłynął olej. Zbiorniki wykonane ze stali nierdzewnej można myć standardowymi środkami do gastronomii. Osłonę poliwęglanową panelu wystarczy przetrzeć wilgotną szmatką. Regularne usuwanie osadu z dna zbiornika wydłuża żywotność oleju.

### Wymiana oleju

Częstotliwość wymiany oleju zależy od intensywności użytkowania i rodzaju smażonych produktów. Funkcja zimnej strefy znacząco wydłuża okres użytkowania oleju, ponieważ zapobiega przypalaniu resztek na dnie. Olej należy wymienić, gdy zmienia kolor na ciemnobrązowy, zaczyna pienić się nadmiernie lub pojawia się nieprzyjemny zapach.

### Dodatkowe wyposażenie

Frytownica wyposażona jest w dwa kosze ze stali z plastikowymi rękojeściami izolującymi ciepło oraz zaczepami umożliwiającymi zawieszenie nad zbiornikiem. Pokrywki ze stali nierdzewnej ograniczają rozbryzgi podczas smażenia. Bryzgoszczelne wyłączniki i osłona panelu sterującego ułatwiają utrzymanie stanowiska pracy w czystości.