

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/frytownica-dwukomorowa-2x17-5l-z-szafka-yg-04638-yato-p-15490.html>

FRYTOWNICA DWUKOMOROWA 2x17,5L Z SZAFKĄ YG-04638 YATO

Cena brutto	2 607,97 zł
Cena netto	2 120,30 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-04638
Kod producenta	YG-04638
Kod EAN	5906083009655
Producent	YATO

Opis produktu

Frytownica dwukomorowa 2x17,5L z szafką YATO YG-04638

Profesjonalna frytownica gastronomiczna wolnostojąca z dwoma niezależnymi komorami o pojemności 17,5 litra każda. Konstrukcja ze stali nierdzewnej z wbudowaną szafką wyposażoną w kraniki spustowe i funkcją zimnej strefy chroniącej olej przed przypalaniem.

Pojemność komór 2 × 17,5 L

Moc grzałek 2 × 5,0 kW

Zakres temperatury 60-200°C

Zasilanie 380-400V

Charakterystyka frytownicy dwukomorowej YATO

Dwie niezależne komory smażenia

Każda komora o pojemności całkowitej 17,5 litra umożliwia smażenie różnych produktów jednocześnie. Minimalny poziom oleju wynosi 9 litrów, maksymalny 11,5 litra na komorę. Rozwiązanie zwiększa wydajność pracy w kuchni gastronomicznej.

Grzałki 5 kW z wyjmowaną konstrukcją

Każda komora wyposażona w grzałkę o mocy 5000W sterowaną potencjometrem. Wyjmowane grzałki można zawiesić na uchwytych, co pozwala na ściekanie oleju z powrotem do zbiornika. Automatyczne wyłączenie przy wyjęciu grzałki zabezpiecza przed uszkodzeniem.

Funkcja zimnej strefy

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

Szafka z kranikami spustowymi

Wbudowana szafka o wymiarach 370×680×390 mm z dwoma kranikami umieszczonymi na wysokości 32 cm. Umożliwia szybką wymianę oleju przez spuszczenie bezpośrednio do kanistra, minimalizując ryzyko rozlania i przyspieszając konserwację.

Ochrona przed przegrzaniem i zachlapaniem

Zabezpieczenie termiczne wyłącza grzałkę przy temperaturze powyżej 260°C. Panel sterujący chroniony osłoną z poliwęglanu zapobiega zachlapaniu olejem. Bryzgoszczelne wyłączniki pozwalają na bezpieczne odłączenie urządzenia.

Konstrukcja ze stali nierdzewnej

Obudowa i pokrywki wykonane ze stali nierdzewnej odpornej na korozję i wysokie temperatury. Materiał ułatwia czyszczenie i utrzymanie higieny w środowisku gastronomicznym. Regulowane nóżki (13,5-16 cm) zapewniają stabilność na nierównych powierzchniach.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-04638
Producent	YATO
Liczba komór	2
Pojemność całkowita komory	17,5 L (każda)
Minimalny poziom oleju	9 L (na komorę)

Maksymalny poziom oleju	11,5 L (na komorę)
Moc grzałki	5,0 kW (każda)
Zakres temperatury	60-200°C
Zabezpieczenie termiczne	Wyłączenie powyżej 260°C
Zasilanie	380-400V
Wymiary kosza	240 × 225 × 115 mm (każdy)
Wymiary szafki wewnętrznej	370 × 680 × 390 mm
Wysokość kraników spustowych	32 cm
Regulacja wysokości nóżek	13,5-16 cm
Wymiary całkowite (D×S×W)	520 × 730 × 900 mm
Waga	31 kg
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Materiał osłony panelu	Poliwęglan

Zastosowanie frytownicy dwukomorowej

- Punkty gastronomiczne z szerokim menu wymagające jednoczesnego smażenia różnych produktów
- Restauracje i bary szybkiej obsługi z dużym obciążeniem
- Kuchnie hotelowe przygotowujące posiłki dla wielu gości
- Stołówki zakładowe i szkolne z intensywną produkcją
- Food trucki i punkty cateringowe wymagające mobilnego wyposażenia
- Smażalnie specjalizujące się w produktach smażonych w głębokim tłuszczu
- Puby i pizzerie oferujące przystawki smażone
- Kantyny przemysłowe obsługujące duże grupy pracowników

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem należy umyć zbiorniki ciepłą wodą z detergentem i dokładnie osuszyć. Napełnić każdą komorę olejem w ilości od 9 do 11,5 litra. Nie włączać grzałek bez oleju – może to spowodować uszkodzenie elementów grzejnych. Podłączyć urządzenie do instalacji 380-400V wykonanej zgodnie z normami dla urządzeń trójfazowych.

Wymiana oleju z wykorzystaniem kraników

Przed spuszczeniem oleju wyłączyć urządzenie i odczekać do obniżenia temperatury do bezpiecznego poziomu (około 60-70°C). Podstawić odpowiedni pojemnik pod kranik spustowy umieszczony w szafce na wysokości 32 cm. Otworzyć kranik i spuścić olej bezpośrednio do kanistra. Po opróżnieniu zbiornika zamknąć kranik i umyć komorę przed nalaniem świeżego oleju.

Czyszczenie grzałek i zbiorników

Po zakończeniu pracy wyłączyć grzałki i wyjąć je ze zbiornika. Zawiesić na uchwytach, aby olej spłynął z powrotem. Po ostygnięciu oczyścić grzałki miękką ściereczką. Zbiorniki myć ciepłą wodą z detergentem, unikając ściernych środków, które mogą uszkodzić stal nierdzewną. Osłonę z poliwęglanu czyścić regularnie, aby zachować przejrzystość panelu sterującego.

Kontrola temperatury oleju

Zakres temperatury 60-200°C pozwala dostosować warunki smażenia do różnych produktów. Frytki smażyć w temperaturze 175-180°C, mięso panierowane 170-175°C, warzywa 160-170°C. Zbyt niska temperatura powoduje wchłanianie oleju przez produkt, zbyt wysoka – przypalanie zewnętrznej warstwy przy surowym wnętrzu. Automatyczne zabezpieczenie przy 260°C chroni przed awarią w przypadku nieprawidłowej pracy termostatu.

Produkty powiązane

Do frytownicy dwukomorowej YATO YG-04638 zaleca się dokupienie: profesjonalnych olejów do smażenia w głębokim tłuszczu o wysokiej temperaturze dymienia, dodatkowych koszy smaźalniczych w różnych rozmiar