

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/frytownica-indukcyjna-10l-3500w-yg-04705-yato-p-15498.html>

FRYTOWNICA INDUKCYJNA 10L 3500W YG-04705 YATO

Cena brutto	969,68 zł
Cena netto	788,36 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-04705
Kod producenta	YG-04705
Kod EAN	5906083004186
Producent	YATO

Opis produktu

Frytownica indukcyjna 10L 3500W YG-04705 YATO

Profesjonalna frytownica gastronomiczna z technologią grzania indukcyjnego, zapewniającą o 30% szybsze nagrzewanie oleju niż w tradycyjnych urządzeniach elektrycznych. Konstrukcja ze stali nierdzewnej z kranikiem spustowym ułatwiającym wymianę oleju.

Pojemność robocza **8 litrów**

Moc grzałki **3500 W**

Zakres temperatury **60-190°C**

Timer **do 120 min**

Charakterystyka frytownicy indukcyjnej YATO

Technologia grzania indukcyjnego

Grzałka indukcyjna umieszczona bezpośrednio pod zbiornikiem zapewnia równomierne rozprzowanie ciepła i sprawność energetyczną na poziomie 90%. Oznacza to szybsze osiągnięcie temperatury roboczej przy niższym zużyciu energii w porównaniu z tradycyjnymi grzałkami elektrycznymi. Krótszy czas nagrzewania przekłada się na przyspieszenie procesu przygotowania potraw.

Kranik spustowy do wymiany oleju

Zintegrowany kranik umożliwia kontrolowane spuszczenie oleju bezpośrednio do pojemnika bez konieczności przechylania urządzenia. Rozwiązanie minimalizuje ryzyko rozlania gorącego tłuszczu i skraca czas potrzebny na konserwację. Wymiana oleju przebiega bezpiecznie i higienicznie.

Panel dotykowy z 10 poziomami mocy

Precyzyjna regulacja temperatury w zakresie 60-190°C pozwala dostosować parametry smażenia do różnych produktów. Panel dotykowy umożliwia szybkie ustawienie wybranego poziomu mocy, a wbudowany timer do 120 minut automatyzuje proces przygotowania potraw. Funkcja zabezpieczenia przed pracą na sucho chroni grzałkę przed przegrzaniem.

Konstrukcja ze stali nierdzewnej

Zbiornik, obudowa i pokrywka wykonane z odpornej na korozję stali nierdzewnej zapewniają długotrwałą eksploatację w warunkach intensywnego użytkowania gastronomicznego. Materiał charakteryzuje się łatwością czyszczenia i odpornością na uszkodzenia mechaniczne. Kosz o wymiarach 220x185x140 mm wyposażony w izolowaną rękojeść i zaczepy do zawieszenia nad zbiornikiem.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-04705
Producent	YATO
Pojemność maksymalna zbiornika	10 litrów
Pojemność robocza	8 litrów
Moc grzałki indukcyjnej	3500 W (3,5 kW)
Zakres regulacji temperatury	60-190°C
Liczba poziomów mocy	10
Timer	0-120 minut
Typ sterowania	Panel dotykowy
Wymiary kosza (dł. x szer. x wys.)	220 x 185 x 140 mm
Materiał zbiornika i obudowy	Stal nierdzewna
Kranik spustowy	Tak
Zabezpieczenia	Czujnik poziomu oleju, ochrona przed pracą na sucho
Zasilanie	230 V ~ 50 Hz
Wymiary urządzenia (dł. x szer. x wys.)	490 x 290 x 410 mm
Waga	15,2 kg

Zastosowanie frytownicy gastronomicznej

-
- Punkty gastronomiczne i restauracje – smażenie frytek, nuggetów, ryb w panierce
 - Bary szybkiej obsługi – przygotowanie krokietów, krążków cebulowych, paluszków rybnych
 - Food trucki i stragany – smażenie warzyw w cieście, pączków, churros
 - Catering i usługi eventowe – przygotowanie dużych partii smażonych przekąsek
 - Hotele i pensjonaty – śniadaniowe przygotowanie bekonów, jajek smażonych
 - Stołówki zakładowe – codzienne smażenie mięsa, kotletów, placków ziemniaczanych
 - Punkty kebabowe – smażenie falafelów, warzyw, frytek do zestawów
 - Piekarnie i cukiernie – smażenie pączków, faworków, chrustu

Użytkowanie i konserwacja

Pierwsze uruchomienie

Przed pierwszym użyciem należy oczyścić zbiornik i kosz detergentem do stali nierdzewnej, a następnie przeprowadzić test nagrzewania bez oleju w celu usunięcia ewentualnych pozostałości produkcyjnych. Napełnić zbiornik olejem do poziomu między oznaczeniami MIN i MAX – czujnik poziomu oleju zapobiega uruchomieniu grzałki przy zbyt niskim poziomie tłuszczu.

Wymiana oleju przez kranik spustowy

Po zakończeniu smażenia i ostudzeniu oleju do temperatury poniżej 60°C należy podstawić odpowiedni pojemnik pod kranik i powoli otworzyć zawór. Spuszczanie oleju bezpośrednio do kanistra eliminuje ryzyko zachlapania blatu roboczego. Regularną wymianę oleju zaleca się po 8-12 godzinach smażenia lub gdy tłuszcz zmieni barwę na ciemnobrązową.

Czyszczenie powierzchni ze stali nierdzewnej

Po każdym użyciu należy przetrzeć zewnętrzne powierzchnie urządzenia wilgotną ściereczką z dodatkiem delikatnego detergentu. Unikać stosowania środków ściernych, które mogą zarysować stal nierdzewną. Zbiornik czyścić po całkowitym spuszczeniu oleju i ostudzeniu urządzenia. Panel dotykowy wycierać suchą lub lekko wilgotną szmatką bez rozpryskiwania płynów.

Produkty uzupełniające do frytownicy

Do prawidłowej eksploatacji frytownicy zaleca się stosowanie olejów o wysokiej temperaturze dymienia (olej rzepakowy rafinowany, olej słonecznikowy wysokooleinowy). Pomocne mogą być dodatkowe kosze smaźalnicze o różnych wymiarach, termometr do oleju oraz pojemniki ze stali nierdzewnej do przechowywania świeżego i zużytego tłuszczu.