

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/frytownica-podwojna-2x10l-yg-04622-yato-p-15483.html>

FRYTOWNICA PODWÓJNA 2x10L YG-04622 YATO

Cena brutto	776,79 zł
Cena netto	631,54 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-04622
Kod producenta	YG-04622
Kod EAN	5906083024207
Producent	YATO

Opis produktu

Frytownica podwójna 2x10L YG-04622 YATO

Frytownica gastronomiczna dwukomorowa ze stali nierdzewnej z funkcją zimnej strefy i systemem zabezpieczeń termicznych. Urządzenie przeznaczone do intensywnego smażenia w głębokim tłuszczu w punktach gastronomicznych i zakładach żywienia zbiorowego.

Pojemność robocza 2x 4-6L oleju

Moc grzałek 2x 3,0 kW

Zakres temperatury 60-200°C

Materiał obudowy Stal nierdzewna

Charakterystyka frytownicy dwukomorowej

System zimnej strefy

Odstęp między grzałką a dnem zbiornika tworzy strefę o niższej temperaturze, w której opadające okruchy nie przypalają się. Rozwiązanie to wydłuża żywotność oleju i eliminuje nieprzyjemny zapach spalonych resztek, co jest istotne przy ciągłej pracy w gastronomii.

Wymowane grzałki z zabezpieczeniem

Grzałki można wyjąć i powiesić na uchwytach nad zbiornikiem, co ułatwia czyszczenie i wymianę oleju. Automatyczne wyłączenie przy wyjęciu grzałki zapobiega uszkodzeniu elementu grzejnego, a zabezpieczenie termiczne przy 260°C chroni przed przegrzaniem.

Niezależna regulacja temperatury

Każda komora posiada osobny potencjometr umożliwiający precyzyjne ustawienie temperatury w zakresie 60-200°C. Rozwiązanie to pozwala jednocześnie smażyć różne produkty wymagające odmiennych warunków termicznych.

Konstrukcja ze stali nierdzewnej

Obudowa i pokrywy wykonane ze stali nierdzewnej zapewniają odporność na korozję i uszkodzenia mechaniczne. Materiał ten spełnia wymogi sanitarne dla sprzętu gastronomicznego i ułatwia utrzymanie higieny w miejscach kontaktu z żywnością.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-04622
Producent	YATO
Liczba komór	2
Pojemność całkowita zbiornika	2x 10 litrów
Pojemność robocza oleju (min/max)	4-6 litrów na komorę
Moc grzałki	2x 3,0 kW
Zakres temperatury	60-200°C
Typ regulacji	Potencjometr (sterowanie analogowe)
Zabezpieczenie termiczne	Automatyczne wyłączenie przy 260°C
Wymiary kosza smaźalniczego	215 x 195 x 95 mm (każdy)
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Zasilanie	230V ~ 50Hz
Wymiary urządzenia (DxSxW)	425 x 580 x 305 mm
Waga	10,5 kg

Zastosowanie frytownicy gastronomicznej

- Smażenie frytek i produktów ziemniaczanych w barach szybkiej obsługi
- Przygotowywanie smażonych potraw mięsnych w restauracjach
- Smażenie ryb i owoców morza w punktach gastronomicznych
- Produkcja krokietów, pączków i wyrobów cukierniczych
- Smażenie warzyw w panierce w kuchniach wegetariańskich

-
- Przygotowywanie dań azjatyckich wymagających głębokiego tłuszczu
 - Catering i usługi eventowe z mobilnym stanowiskiem smaźalniczym
 - Zakłady żywienia zbiorowego w szkołach i szpitalach

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć zbiorniki gorącą wodą z detergentem, a następnie wypłukać i wysuszyć. Olej lub tłuszcz należy wlewać do poziomu między oznaczeniami MIN (4L) a MAX (6L) — praca poniżej minimalnego poziomu może uszkodzić grzałkę, a przekroczenie maksymalnego grozi rozlaniem podczas smażenia.

Czyszczenie i wymiana oleju

Po zakończeniu pracy i ostygnięciu urządzenia należy wyjąć grzałki i powiesić je na uchwytach, aby olej spłynął do zbiornika. Zużyty olej usuwa się poprzez opróżnienie zbiorników — frytownica nie posiada kranu spustowego. Zbiorniki można myć standardowymi środkami do stali nierdzewnej. Wymiana oleju powinna następować regularnie, w zależności od intensywności użytkowania — system zimnej strefy wydłuża jego żywotność.

Wymagania instalacyjne

Frytownica wymaga podłączenia do instalacji elektrycznej 230V z odpowiednim zabezpieczeniem — łączna moc 6 kW (2x3 kW) przekłada się na pobór prądu około 26A. Urządzenie należy ustawiać na stabilnej, równej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę, w odległości minimum 30 cm od ścian i innych urządzeń ze względu na emisję ciepła. Pomieszczenie musi być wyposażone w sprawną wentylację.

Produkty uzupełniające

Do frytownicy warto rozważyć zakup: oleju lub tłuszczu do smażenia w głębokim tłuszczu, dodatkowych koszy smaźalniczych w różnych rozmiarach, termometru do oleju, szczotek do czyszczenia zbiorników ze stali nierdzewnej, pojemników na zużyty olej oraz środków czyszczących przeznaczonych do sprzętu gastronomicznego.

...