

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/frytownica-podwojna-2x13l-yg-04623-yato-p-15484.html>

## FRYTOWNICA PODWÓJNA 2x13L YG-04623 YATO

Cena brutto	<b>882,01 zł</b>
Cena netto	<b>717,08 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>YG-04623</b>
Kod producenta	<b>YG-04623</b>
Kod EAN	<b>5906083024221</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Frytownica podwójna 2x13L YG-04623 YATO

Dwukomorowa frytownica elektryczna o łącznej pojemności 26 litrów, przeznaczona do intensywnej pracy w gastronomii. Model wyposażony w system zimnej strefy, regulację temperatury 60-200°C oraz zabezpieczenia termiczne.

Pojemność komór 2 x 13L

Moc grzałek 2 x 3,3 kW

Zakres temperatury 60-200°C

Materiał obudowy Stal nierdzewna

### Charakterystyka techniczna frytownicy gastronomicznej

#### System dwóch niezależnych komór

Każda komora o pojemności całkowitej 13L umożliwi jednoczesne smażenie różnych produktów. Minimalny poziom oleju wynosi 5,2L, maksymalny 8L na komorę. Niezależna regulacja temperatury pozwala dostosować warunki smażenia do specyfiki produktu – niższa temperatura dla warzyw, wyższa dla mięsa.

## Wymowane grzałki z zabezpieczeniami

Grzałki o mocy 3,3 kW każda można wyjąć i zawiesić na specjalnych uchwytach, co ułatwia czyszczenie zbiorników. System automatycznie wyłącza grzałkę po wyjęciu ze zbiornika, eliminując ryzyko uszkodzenia elementu grzejnego. Dodatkowe zabezpieczenie termiczne aktywuje się przy temperaturze powyżej 260°C.

## Technologia zimnej strefy

Odstęp między grzałką a dnem zbiornika tworzy strefę o niższej temperaturze, w której osiadają okruchy i resztki jedzenia. Zapobiega to przypalaniu się zanieczyszczeń i przedłuża żywotność oleju. Rozwiązanie szczególnie istotne przy intensywnym smażeniu produktów panierowanych.

## Panel sterujący z osłoną poliwęglanową

Potencjometry umożliwiają precyzyjną regulację temperatury w zakresie 60-200°C. Bryzgoszczelne wyłączniki pozwalają na bezpieczne wyłączenie urządzenia bez odłączania od sieci. Osłona z poliwęglanu chroni panel przed zachlapaniem olejem i ułatwia utrzymanie czystości.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-04623
Producent	YATO
Pojemność całkowita	2 x 13L (26L łącznie)
Pojemność robocza oleju	5,2L - 8L na komorę
Moc grzałek	2 x 3,3 kW (6,6 kW łącznie)
Zakres temperatury	60-200°C
Zasilanie	230V ~ 50Hz
Wymiary kosza	215 x 195 x 150 mm
Wymiary urządzenia (DxSxW)	425 x 580 x 335 mm
Waga	12 kg
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Typ grzałek	Wymowane z zawieszeniem

## Zastosowanie w gastronomii

- Punkty gastronomiczne — restauracje, bary, food trucki
- Smażenie frytek belgijskich i standardowych
- Przygotowywanie mięsa i drobiu w głębokim tłuszczu
- Smażenie ryb i owoców morza
- Krokiety, pierogi, kopytka i inne produkty mączne

- 
- Warzywa w tempurze i panierce
  - Nuggetsy, paluszki rybne, produkty mrożone
  - Pączki i inne wyroby cukiernicze

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć zbiorniki i kosze ciepłą wodą z detergentem. Napełnić każdą komorę olejem do poziomu między oznaczeniami MIN (5,2L) a MAX (8L). Urządzenie wymaga podłączenia do sieci 230V z odpowiednim zabezpieczeniem instalacji.

### Czyszczenie urządzenia

Po zakończeniu pracy i ostudzeniu oleju wyjąć grzałki i zawiesić na uchwytych, aby ściekł olej. Wyjąć zbiorniki i umyć je detergentem do tłuszczów. Obudowę ze stali nierdzewnej czyścić wilgotną szmatką, unikając ściernych środków. Osłonę poliwęglanową panelu można wytrzeć lub spłukać wodą.

### Wymiana i filtracja oleju

System zimnej strefy wydłuża żywotność oleju, ale wymaga regularnej filtracji. Częstotliwość wymiany zależy od intensywności użytkowania i rodzaju smażonych produktów. Produkty panierowane i mrożone zużywają olej szybciej. Regularnie usuwać osad z dna zbiornika po ostudzeniu urządzenia.

### Wyposażenie standardowe

Frytownica zawiera: dwa kosze ze stali nierdzewnej z plastikowymi rączkami (215x195x150mm), pokrywki ze stali nierdzewnej, wyjmowane grzałki z zawieszeniem. Kosze posiadają zaczepy do powieszenia nad zbiornikiem, co minimalizuje kapiący olej na blat roboczy.