

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/frytownica-pojedyncza-10l-yg-04610-yato-p-15477.html>



## FRYTOWNICA POJEDYNCZA 10L YG-04610 YATO

Cena brutto	<b>421,98 zł</b>
Cena netto	<b>343,07 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-04610</b>
Kod producenta	<b>YG-04610</b>
Kod EAN	<b>5906083024191</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Frytownica gastronomiczna YATO YG-04610 - pojemność 10L, moc 3kW

Jednokomorowa frytownica elektryczna przeznaczona do smażenia w głębokim tłuszczu w punktach gastronomicznych. Wyposażona w wymiowaną grzałkę 3kW z regulacją temperatury 60-200°C oraz system zimnej strefy zapobiegający przypalaniu okruchów.

Pojemność zbiornika 10L (4-6L oleju)

Moc grzałki 3,0 kW

Zakres temperatury 60-200°C

Wymiary kosza 210x190x95 mm

### Charakterystyka frytownicy gastronomicznej YATO

#### System zimnej strefy

Odstęp między grzałką a dnem zbiornika tworzy strefę o niższej temperaturze, w której opadające okruchy i resztki jedzenia nie przypalają się. Zjawisko konwekcji ciepła powoduje, że gorący olej unosi się do góry, podczas gdy pod grzałką temperatura pozostaje niższa, co wydłuża żywotność oleju i poprawia jakość smażonych produktów.

## Wymowana grzałka z systemem bezpieczeństwa

Grzałka może być wyjęta i zawieszona na specjalnym uchwycie w pozycji umożliwiającej ściekanie oleju z powrotem do zbiornika. Automatyczne zabezpieczenie wyłącza zasilanie grzałki w momencie jej wyciągnięcia ze zbiornika, zapobiegając przegrzaniu elementu grzejnego. Dodatkowe zabezpieczenie termiczne aktywuje się przy temperaturze powyżej 260°C.

## Regulacja temperatury z potencjometrem

Panel sterujący wyposażony w potencjometr umożliwia precyzyjne ustawienie temperatury smażenia w zakresie 60-200°C. Zakres ten pozwala na dostosowanie warunków do różnych produktów - niższe temperatury dla delikatnych warzyw, wyższe dla frytek i mięsa. Potencjometr zapewnia płynną regulację bez skoków temperatury.

## Obudowa ze stali nierdzewnej z osłoną panelu

Konstrukcja ze stali nierdzewnej zapewnia odporność na korozję i ułatwia utrzymanie higieny w warunkach gastronomicznych. Panel sterujący chroniony jest osłoną z poliwęglanu, która zabezpiecza elektronikę przed zachlapaniem olejem podczas smażenia. Bryzgoszczelny wyłącznik pozwala na odcięcie zasilania bez wyciągania wtyczki z gniazda.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-04610
Producent	YATO
Pojemność całkowita zbiornika	10 litrów
Minimalny poziom oleju	4 litry
Maksymalny poziom oleju	6 litrów
Moc grzałki	3,0 kW
Zakres regulacji temperatury	60-200°C
Zasilanie	230V ~ 50Hz
Wymiary kosza smaźalniczego	210 x 190 x 95 mm
Wymiary urządzenia (DxSxW)	430 x 285 x 285 mm
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Waga	6,0 kg
Typ grzałki	Wymowana z systemem zawieszenia
Osłona panelu sterującego	Poliwęglan bryzgoszczelny

## Zastosowanie frytownicy gastronomicznej

- Smażenie frytek w barach szybkiej obsługi i restauracjach
- Przygotowywanie panierowanych mięs i ryb w punktach gastronomicznych
- Smażenie krokietów, pierogów i innych produktów mrożonych

- 
- Przygotowywanie smażonych warzyw w kuchniach orientalnych
  - Smażenie pączków i innych wyrobów cukierniczych
  - Przygotowywanie przekąsek typu nuggetsy, stripsy w food truckach
  - Smażenie owoców morza w restauracjach serwujących dania rybne
  - Produkcja smażonych przekąsek w małych zakładach gastronomicznych

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem należy umyć zbiornik i kosz ciepłą wodą z detergentem, a następnie dokładnie wysuszyć. Napełnić zbiornik olejem między oznaczeniami MIN (4L) a MAX (6L) - nigdy nie uruchamiać frytownicy z pustym zbiornikiem. Ustawić żadaną temperaturę potencjometrem i odczekać na jej osiągnięcie przed rozpoczęciem smażenia.

### Czyszczenie i konserwacja

Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie bryzgoszczelnym wyłącznikiem i odczekać na ostygnięcie oleju. Wyciągnąć grzałkę i zawiesić ją na uchwycie, aby olej spłynął z powrotem do zbiornika. Olej można zlać przez specjalny zawór spustowy (jeśli dostępny) lub przelać do pojemnika. Zbiornik umyć ciepłą wodą z detergentem, unikając zanurzania elementów elektrycznych. Osłonę z poliwęglanu wyczyścić wilgotną szmatką.

### Wymiana oleju

Częstotliwość wymiany oleju zależy od intensywności użytkowania i rodzaju smażonych produktów. System zimnej strefy wydłuża żywotność oleju, zapobiegając przypalaniu się okruchów. Olej należy wymienić, gdy zmieni kolor na ciemnobrązowy, zacznie intensywnie pienić się lub wydzielać nieprzyjemny zapach. Przy intensywnym użytkowaniu w gastronomii zaleca się wymianę co 5-7 dni.

### Produkty powiązane

Do frytownicy YATO YG-04610 warto rozważyć: oleje do smażenia w głębokim tłuszczu o wysokiej temperaturze dymienia, filtry do oleju wydłużające jego żywotność, termometry do kontroli temperatury oleju, szczotki i środki czyszczące przeznaczone do stali nierdzewnej oraz dodatkowe kosze smaźalnicze w różnych rozmiarach.

...