

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/frytownica-pojedyncza-13l-yg-04616-yato-p-15479.html>



FRYTOWNICA POJEDYNCZA 13L YG-04616 YATO

Cena brutto	538,72 zł
Cena netto	437,98 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-04616
Kod producenta	YG-04616
Kod EAN	5906083024214
Producent	YATO

Opis produktu

Frytownica gastronomiczna pojedyncza 13L YATO YG-04616

Elektryczna frytownica jednokomorowa ze stali nierdzewnej przeznaczona do profesjonalnego smażenia w głębokim tłuszczu. Urządzenie wyposażone w grzałkę o mocy 3,3 kW z regulacją temperatury w zakresie 60-200°C oraz funkcję zimnej strefy zapobiegającą przypalaniu resztek jedzenia.

Pojemność zbiornika 13 L

Moc grzałki 3,3 kW

Zakres temperatur 60-200°C

Materiał Stal nierdzewna

Charakterystyka techniczna frytownicy gastronomicznej

Regulacja temperatury z potencjometrem

Precyzyjna kontrola temperatury oleju w zakresie 60-200°C umożliwia dostosowanie parametrów smażenia do rodzaju produktu. Potencjometr zapewnia płynną regulację, a panel sterujący chroniony jest osłoną z poliwęglanu przed zachlapaniem olejem.

Funkcja zimnej strefy

Odstęp między grzałką a dnem zbiornika tworzy strefę o niższej temperaturze, w której opadające okruchy nie przypalają się. Rozwiązanie wydłuża żywotność oleju i eliminuje nieprzyjemny zapach spalonych resztek jedzenia podczas smażenia.

Wymowana grzałka z zabezpieczeniami

Grzałka o mocy 3,3 kW może być wyjmowana i zawieszona na uchwycie w pozycji odciekającej. Automatyczne wyłączenie przy wyjęciu ze zbiornika oraz zabezpieczenie przed przegrzaniem powyżej 260°C chroni przed uszkodzeniem urządzenia.

Konstrukcja ze stali nierdzewnej

Obudowa i pokrywa wykonane ze stali nierdzewnej zapewniają odporność na korozję i ułatwiają utrzymanie higieny. Materiał wytrzymuje intensywną eksploatację w warunkach gastronomicznych i nie wchłania zapachów.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-04616
Producent	YATO
Pojemność całkowita zbiornika	13 L
Minimalny poziom oleju	5,2 L
Maksymalny poziom oleju	8,5 L
Moc grzałki	3,3 kW
Zakres regulacji temperatury	60-200°C
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	Tak (powyżej 260°C)
Wymiary kosza (DxSxW)	210 x 190 x 150 mm
Wymiary urządzenia (DxSxW)	430 x 285 x 335 mm
Zasilanie	230 V ~ 50 Hz
Waga	6,5 kg
Materiał obudowy	Stal nierdzewna

Zastosowanie frytownicy elektrycznej

- Smażenie frytek w punktach gastronomicznych i barach szybkiej obsługi
- Przygotowywanie panierowanych produktów: krokietów, nuggetów, paluszków rybnych
- Smażenie mięsa i drobiu w głębokim tłuszczu
- Obróbka termiczna ryb i owoców morza
- Smażenie warzyw w panierce i tempurze

-
- Przygotowywanie pączków i innych wyrobów cukierniczych
 - Wykorzystanie w kuchniach restauracyjnych i cateringowych
 - Zastosowanie w stołówkach i zakładach żywienia zbiorowego

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć zbiornik i kosz. Poziom oleju musi mieścić się w zakresie 5,2-8,5 L – nigdy nie przekraczać maksymalnego poziomu ani nie pracować poniżej minimum. Urządzenie wymaga podłączenia do sieci 230 V z odpowiednim zabezpieczeniem.

Czyszczenie i konserwacja

Wymowana grzałka ułatwia czyszczenie zbiornika. Po ostygnięciu oleju można zawiesić grzałkę na uchwycie i opróżnić zbiornik. Osłona z poliwęglanu na panelu sterującym zabezpiecza elektronikę przed zachlapaniem. Stal nierdzewna wymaga regularnego czyszczenia środkami niepowodującymi zarysowań.

Obsługa kosza do smażenia

Kosz o wymiarach 210x190x150 mm wyposażony jest w plastikową rękojeść, która nie nagrzewa się podczas użytkowania. Zaczepy umożliwiają powieszenie kosza nad zbiornikiem w celu odcieknięcia oleju, co minimalizuje zanieczyszczenie blatu roboczego i ułatwia utrzymanie czystości.

Produkty powiązane

Do frytownicy gastronomicznej warto rozważyć zakup: oleju do smażenia o wysokiej temperaturze dymienia, pokrowca ochronnego, dodatkowych koszy do smażenia różnych produktów jednocześnie, termometru do oleju oraz środków czyszczących do stali nierdzewnej.