

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/frytownica-pojedyncza-17l-yg-04617-yato-p-15480.html>



## FRYTOWNICA POJEDYNCZA 17L YG-04617 YATO

Cena brutto	<b>594,35 zł</b>
Cena netto	<b>483,21 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-04617</b>
Kod producenta	<b>YG-04617</b>
Kod EAN	<b>5906083024238</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Frytownica elektryczna YATO YG-04617 – urządzenie gastronomiczne 17L

Frytownica elektryczna jednodokorowa przeznaczona do smażenia w głębokim tłuszczu w punktach gastronomicznych. Model YG-04617 charakteryzuje się pojemnością zbiornika 17 litrów, grzałką 5,0 kW oraz zakresem regulacji temperatury 60-200°C.

Pojemność całkowita 17 L

Moc grzałki 5,0 kW

Zakres temperatury 60-200°C

Zasilanie 380-400V

### Charakterystyka frytownicy gastronomicznej YATO

#### System zimnej strefy

Odstęp między grzałką a dnem zbiornika tworzy strefę o niższej temperaturze. Okruchy i resztki żywności opadające na dno nie przypalają się, co wydłuża żywotność oleju i poprawia jakość smażonych produktów. Rozwiązanie szczególnie istotne przy intensywnym użytkowaniu w gastronomii.

### Wymowana grzałka z zabezpieczeniami

Grzałka o mocy 5,0 kW może być wyjęta i zawieszona na uchwycie w pozycji umożliwiającej spływ oleju z powrotem do zbiornika. Automatyczne wyłączenie następuje po wyciągnięciu grzałki ze zbiornika. Dodatkowe zabezpieczenie termiczne chroni przed przegrzaniem powyżej 260°C.

### Precyzyjna regulacja temperatury

Potencjometr umieszczony na panelu sterującym umożliwia ustawienie temperatury w zakresie 60-200°C. Szeroki zakres pozwala dostosować warunki smażenia do różnych produktów – od delikatnych warzyw po frytki i mięso wymagające wyższych temperatur.

### Obudowa ze stali nierdzewnej

Konstrukcja wykonana z stali nierdzewnej zapewnia odporność na korozję i ułatwia utrzymanie higieny w warunkach gastronomicznych. Pokrywka również ze stali nierdzewnej chroni olej przed zanieczyszczeniami podczas przerw w pracy. Panel sterujący wyposażony w osłonę z poliwęglanu zabezpiecza przed zachlapaniem olejem.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-04617
Marka	YATO
Pojemność całkowita zbiornika	17 L
Minimalny poziom oleju	6,5 L
Maksymalny poziom oleju	11 L
Moc grzałki	5,0 kW
Zakres regulacji temperatury	60-200°C
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	powyżej 260°C
Napięcie zasilania	380-400V
Wymiary kosza (DxSxW)	240 x 220 x 120 mm
Wymiary urządzenia (DxSxW)	490 x 285 x 360 mm
Materiał obudowy	stal nierdzewna
Waga	8,0 kg

## Zastosowanie frytownicy elektrycznej 17L

- Smażenie frytek w barach szybkiej obsługi i restauracjach
- Przygotowywanie panierowanych produktów mięsnych i rybnych
- Smażenie warzyw w panierce i tempurze
- Produkcja krokietów i innych przekąsek smażonych
- Przygotowywanie potraw kuchni azjatyckiej wymagających głębokiego smażenia

- 
- Smażenie pączków i innych wyrobów cukierniczych
  - Zastosowanie w food truckach i punktach gastronomicznych na eventach
  - Użycie w kuchniach zbiorowych i stołówkach

## Obsługa i konserwacja

---

### Wymiana i utrzymanie oleju

Minimalny poziom oleju wynosi 6,5 litra, maksymalny 11 litrów. Należy utrzymywać poziom w tym zakresie – zbyt niski poziom może uszkodzić grzałkę, zbyt wysoki powoduje przelewanie podczas smażenia. System zimnej strefy wydłuża żywotność oleju poprzez zapobieganie przypalaniu się resztek żywności.

### Czyszczenie frytownicy gastronomicznej

Wymowana grzałka ułatwia dostęp do wnętrza zbiornika. Po wyciągnięciu grzałki można ją zawiesić na uchwycie, co pozwala na spływ oleju. Obudowa ze stali nierdzewnej i osłona poliwęglanowa na panelu sterującym zapewniają łatwość utrzymania czystości. Kosz z plastikową rękojęcią można myć oddzielnie.

### Zasilanie elektryczne

Frytownica wymaga zasilania trójfazowego 380-400V, typowego dla urządzeń gastronomicznych o mocy 5,0 kW. Przed podłączeniem należy sprawdzić dostępność odpowiedniej instalacji elektrycznej. Bryzgoszczelny wyłącznik umożliwia bezpieczne wyłączenie urządzenia bez odłączania kabla zasilającego.

### Produkty powiązane

Do frytownicy YATO YG-04617 warto rozważyć: oleje do smażenia w głębokim tłuszczu o wysokiej temperaturze dymienia, dodatkowe kosze do smażenia różnych produktów jednocześnie, termometry do kontroli temperatury oleju, filtry do oczyszczania oleju oraz środki czyszczące do stali nierdzewnej.

...