

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/frytownica-z-zaworem-10l-yg-04615-yato-p-15478.html>

FRYTOWNICA Z ZAWOREM 10L YG-04615 YATO

Cena brutto	412,93 zł
Cena netto	335,72 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-04615
Kod producenta	YG-04615
Kod EAN	5906083008085
Producent	YATO

Opis produktu

Frytownica gastronomiczna YATO YG-04615 z zaworem spustowym 10L

Jednokomorowa frytownica elektryczna z wyjmowaną grzałką 3,0 kW, przeznaczona do profesjonalnego smażenia w głębokim tłuszczu. Wyposażona w system zimnej strefy, kranik spustowy oraz termostat z zakresem 60-200°C.

Pojemność całkowita 10 litrów

Moc grzałki 3,0 kW

Zakres temperatury 60-200°C

Materiał Stal nierdzewna

Charakterystyka frytownicy gastronomicznej YATO

Regulowana moc grzania z potencjometrem

Grzałka 3,0 kW sterowana potencjometrem umożliwia precyzyjne ustawienie temperatury oleju w zakresie 60-200°C. Pozwala to dostosować parametry smażenia do różnych produktów - niższa temperatura dla delikatnych warzyw, wyższa dla frytek i mięsa.

System zimnej strefy pod grzałką

Przestrzeń między grzałką a dnem zbiornika tworzy strefę o obniżonej temperaturze. Opadające okruchy i resztki jedzenia gromadzą

się w chłodniejszym oleju, nie przypalają się i nie wpływają negatywnie na smak kolejnych porcji. Wydłuża to żywotność oleju.

Kranik spustowy do wymiany oleju

Zawór umieszczony w dolnej części zbiornika umożliwia kontrolowane spuszczenie zużytego oleju bezpośrednio do kanistra. Eliminuje to konieczność przechylania ciężkiego urządzenia i minimalizuje ryzyko rozlania tłuszczu podczas wymiany.

Wyjmowana grzałka z uchwytem ociekowym

Grzałka wyposażona w mechanizm automatycznego wyłączenia po wyjęciu ze zbiornika. Można ją zawiesić na specjalnym uchwycie w pozycji, w której olej ścieka z powrotem do zbiornika. Ułatwia to czyszczenie i konserwację urządzenia.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-04615
Producent	YATO
Pojemność całkowita zbiornika	10 litrów
Minimalny poziom oleju	4 litry
Maksymalny poziom oleju	6,5 litra
Moc grzałki	3,0 kW
Zakres temperatury	60-200°C
Zasilanie	230V ~ 50Hz
Wymiary kosza (dł. x szer. x wys.)	210 x 190 x 90 mm
Wymiary urządzenia (dł. x szer. x wys.)	530 x 300 x 355 mm
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Waga	7,0 kg

Zastosowanie frytownicy elektrycznej

- Punkty gastronomiczne – bary, restauracje, food trucki
- Smażenie frytek i chipsów ziemniaczanych
- Przygotowywanie panierowanego mięsa i ryb
- Smażenie krokietów, pierogów i innych dań mącznych
- Obróbka termiczna warzyw w głębokim tłuszczu
- Przygotowywanie przekąsek typu nuggetsy, onion rings
- Kuchnie cateringowe i stołówki zakładowe
- Przygotowywanie pączków i innych deserów smażonych

Bezpieczeństwo i obsługa frytownicy

Zabezpieczenia termiczne

Frytownica wyposażona w zabezpieczenie przed przegrzaniem, które automatycznie wyłącza grzałkę przy przekroczeniu temperatury 260°C. Dodatkowo grzałka wyłącza się automatycznie po wyjęciu ze zbiornika, co zapobiega jej uszkodzeniu podczas pracy na sucho.

Panel sterujący z osłoną

Bryzgoszczelny wyłącznik zasilania umożliwia odcięcie prądu bez odłączania wtyczki. Panel sterujący zabezpieczony osłoną z poliwęglanu, która chroni elementy elektryczne przed zachlapaniem olejem podczas smażenia. Ułatwia to utrzymanie czystości i przedłuża żywotność komponentów.

Kosz z ergonomiczną rękojęcią

Stalowy kosz o wymiarach 210x190x90 mm wyposażony w plastikową, nienagrzewającą się rękojęć. Specjalne zaczepy pozwalają zawiesić kosz nad zbiornikiem w pozycji ociekowej, co minimalizuje zachlapanie blatu roboczego i ułatwia serwowanie potraw.

Konserwacja i czyszczenie

Konstrukcja ze stali nierdzewnej zapewnia odporność na korozję i ułatwia utrzymanie higieny. Wyjmowana grzałka pozwala na dokładne czyszczenie zbiornika. Kranik spustowy umożliwia szybką wymianę oleju bez konieczności przechylania urządzenia.

Przed pierwszym użyciem należy wypłukać zbiornik ciepłą wodą z detergentem i dokładnie osuszyć. Po każdym użyciu zaleca się filtrowanie oleju w celu usunięcia okruchów. Regularnie należy sprawdzać stan uszczelki grzałki i czystość kranika spustowego.

System zimnej strefy wydłuża żywotność oleju, jednak jego wymiana zależy od intensywności użytkowania i rodzaju smażonych produktów. Ciemnienie oleju, dymienie w niskich temperaturach lub nieprzyjemny zapach to sygnały konieczności wymiany tłuszczu.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska smaźalniczego warto rozważyć: filtry do oleju frytowniczego, pokrowce ochronne ze stali nierdzewnej, dodatkowe kosze w różnych rozmiarach, termometry do oleju oraz specjalistyczne detergenty do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej.

...