

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/frytownica-z-zaworem-16l-yg-04630-yato-p-15486.html>



FRYTOWNICA Z ZAWOREM 16L YG-04630 YATO

Cena brutto	678,30 zł
Cena netto	551,46 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-04630
Kod producenta	YG-04630
Kod EAN	5906083008092
Producent	YATO

Opis produktu

Frytownica gastronomiczna YATO YG-04630 z zaworem spustowym 16L

Jednokomorowa frytownica elektryczna z systemem zimnej strefy, wyposażona w zawór spustowy i wyjmowaną grzałkę o mocy 5,0 kW. Konstrukcja ze stali nierdzewnej, zaprojektowana do intensywnej pracy w punktach gastronomicznych.

Pojemność całkowita **16 litrów**

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, w której osiadają okruchy i resztki produktów. Zapobiega to przypalaniu się pozostałości i przedłuża żywotność oleju, redukując koszty eksploatacji.

Zawór spustowy oleju

Kranik zamontowany w dolnej części zbiornika umożliwia kontrolowane spuszczenie oleju bezpośrednio do kanistra. Eliminuje ryzyko rozlania i przyspiesza proces wymiany oleju, co ma znaczenie przy codziennej eksploatacji.

Wyjmowana grzałka z zabezpieczeniami

Grzałka z możliwością zawieszenia nad zbiornikiem w pozycji, która pozwala na ściekanie oleju z powrotem do zbiornika. Automatyczne wyłączenie przy wyjęciu oraz zabezpieczenie termiczne przy przekroczeniu 260°C chronią przed uszkodzeniem i przegrzaniem.

Osłona poliwęglanowa panelu

Bryzgoszczelna osłona z poliwęglanu zabezpiecza panel sterujący przed zachlapaniem olejem podczas smażenia. Ułatwia utrzymanie czystości i chroni elektronikę przed uszkodzeniem w warunkach intensywnej pracy.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-04630
Producent	YATO
Pojemność całkowita zbiornika	16 litrów
Minimalny poziom oleju	9 litrów
Maksymalny poziom oleju	12 litrów
Moc grzałki	5,0 kW
Zakres regulacji temperatury	60-200°C
Sterowanie temperaturą	Potencjometr
Zabezpieczenie termiczne	Tak, powyżej 260°C
Napięcie zasilania	380-400V
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Wymiary kosza (dł. × szer. × wys.)	240 × 220 × 115 mm
Wymiary frytownicy (dł. × szer. × wys.)	550 × 365 × 400 mm
Waga	11,0 kg
Liczba komór	1
Dodatkowe wyposażenie	Pokrywka ze stali nierdzewnej, kosz z plastikową rączką, wyłącznik bryzgoszczelny

Zastosowanie frytownicy gastronomicznej

-
- Smażenie frytek w barach, restauracjach i punktach fast food
 - Przygotowywanie panierowanych mięs i ryb
 - Smażenie krokietów, nugetsów i innych przekąsek mrożonych
 - Obróbka termiczna warzyw w głębokim tłuszczu
 - Przygotowywanie pączków i innych wyrobów cukierniczych
 - Smażenie potraw azjatyckich metodą deep frying
 - Produkcja chipsów ziemniaczanych
 - Zastosowanie w cateringach i kuchniach zbiorowych

Użytkowanie i konserwacja

Wymagania instalacyjne

Frytownica wymaga zasilania trójfazowego 380–400V. Przed pierwszym użyciem należy sprawdzić prawidłowość podłączenia do instalacji elektrycznej zgodnie z obowiązującymi normami. Urządzenie powinno być uziemione i zabezpieczone odpowiednim wyłącznikiem różnicowoprądowym.

Poziom oleju

Minimalna ilość oleju to 9 litrów, maksymalna 12 litrów. Praca z poziomem oleju poniżej minimum może prowadzić do uszkodzenia grzałki i obniżenia jakości smażenia. Regularnie kontroluj poziom oleju przed rozpoczęciem pracy.

Czyszczenie i wymiana oleju

Zawór spustowy ułatwia regularne opróżnianie zbiornika. Wyjmowana grzałka umożliwia dokładne czyszczenie dna zbiornika, gdzie gromadzą się pozostałości żywności. System zimnej strefy wydłuża żywotność oleju, ale wymiana powinna odbywać się zgodnie z zaleceniami producenta oleju i częstotliwością użytkowania.

Kosz do smażenia

Kosz o wymiarach 240 × 220 × 115 mm wyposażony jest w plastikową rączkę, która nie nagrzewa się podczas pracy. Zaczepy pozwalają na zawieszenie kosza nad zbiornikiem, co minimalizuje kapanie oleju na blat roboczy i ułatwia utrzymanie czystości stanowiska.

Produkty powiązane

Do frytownicy YATO YG-04630 polecane są oleje do smażenia o wysokiej temperaturze dymienia, dedykowane frytownicom

gastronomicznym. Warto rozważyć zakup dodatkowych koszy o różnych wymiarach oraz środków czyszczących do stali nierdzewnej, które ułatwią konserwację urządzenia.