

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/frytownica-z-zaworem-2x10l-yg-04632-yato-p-15487.html>

## FRYTOWNICA Z ZAWOREM 2X10L YG-04632 YATO

Cena brutto	<b>816,05 zł</b>
Cena netto	<b>663,46 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>YG-04632</b>
Kod producenta	<b>YG-04632</b>
Kod EAN	<b>5906083008108</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Frytownica gastronomiczna 2-komorowa YATO YG-04632

Dwukomorowa frytownica elektryczna z zaworami spustowymi, przeznaczona do intensywnej pracy w punktach gastronomicznych. Wyposażona w system zimnej strefy i wyjmowane grzałki o łącznej mocy 6 kW.

Pojemność 2 × 10 L

Moc grzałek 2 × 3,0 kW

Zakres temperatury 60–200°C

Materiał Stal nierdzewna

### Charakterystyka frytownicy gastronomicznej

#### Dwie niezależne komory smażenia

Każda komora o pojemności całkowitej 10 L pozwala na równoczesne przygotowywanie różnych potraw. Minimalny poziom oleju to 4 L, maksymalny 6 L na komorę. Niezależna regulacja temperatury umożliwi dostosowanie warunków smażenia do specyfiki produktu.

#### System zimnej strefy

Odstęp między grzałką a dnem zbiornika tworzy strefę o obniżonej temperaturze. Opadające okruchy i resztki żywności gromadzą się w chłodniejszym oleju i nie ulegają przypaleniu, co wydłuża żywotność tłuszczu i poprawia jakość smażonych produktów.

### Wyjmowane grzałki z zabezpieczeniem

Grzałki można wyjąć i zawiesić na specjalnych uchwytach, co umożliwi ściekanie oleju z powrotem do zbiornika. Automatyczne wyłączenie grzałki po jej wyciągnięciu oraz zabezpieczenie termiczne przy temperaturze powyżej 260°C chronią urządzenie przed uszkodzeniem.

### Zawory spustowe oleju

Każda komora wyposażona w kranik spustowy umożliwia szybką wymianę oleju bez konieczności przechylania zbiornika. Olej można zlewać bezpośrednio do kanistra, co minimalizuje ryzyko rozlania i ułatwia utrzymanie czystości.

### Regulacja temperatury z potencjometrem

Panel sterujący z potencjometrem pozwala na precyzyjne ustawienie temperatury w zakresie 60–200°C. Bryzgoszczelne wyłączniki umożliwiają bezpieczne wyłączenie urządzenia bez odłączania od zasilania. Osłona z poliwęglanu chroni panel przed zachlapaniem olejem.

### Konstrukcja ze stali nierdzewnej

Obudowa i pokrywy wykonane ze stali nierdzewnej zapewniają odporność na korozję i ułatwiają czyszczenie. Materiał spełnia wymogi sanitarne obowiązujące w gastronomii i zachowuje estetyczny wygląd przy intensywnym użytkowaniu.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-04632
Marka	YATO
Pojemność całkowita	2 × 10 L
Minimalny poziom oleju	4 L (na komorę)
Maksymalny poziom oleju	6 L (na komorę)

---

Moc grzałek	2 × 3,0 kW (łącznie 6 kW)
Zakres temperatury	60-200°C
Zabezpieczenie termiczne	Wyłączenie przy temperaturze >260°C
Wymiary koszy	210 × 190 × 90 mm
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Zasilanie	230 V ~ 50 Hz
Wymiary urządzenia (D×S×W)	520 × 610 × 355 mm
Waga	14 kg

## Zastosowanie w gastronomii

---

- Smażenie frytek i innych produktów ziemniaczanych w barach szybkiej obsługi
- Przygotowywanie panierowanego mięsa, ryb i drobiu w restauracjach
- Smażenie krokietów, pierożków i innych przekąsek w punktach gastronomicznych
- Obróbka termiczna warzyw w głębokim tłuszczu
- Równoczesne smażenie różnych produktów w dwóch niezależnych komorach
- Praca ciągła w kuchniach hotelowych i stołówkach
- Przygotowywanie dań w lokalach typu food truck

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Wymiana oleju

Zawory spustowe umożliwiają łatwe zlewanie oleju bez konieczności przechylania zbiornika. Przed wymianą należy odczekać, aż olej ostygnie do bezpiecznej temperatury. System zimnej strefy wydłuża żywotność tłuszczu poprzez zapobieganie przypalaniu resztek żywności.

### Czyszczenie urządzenia

Wyjmowane grzałki i konstrukcja ze stali nierdzewnej ułatwiają czyszczenie po zakończeniu pracy. Osłona z poliwęglanu na panelu sterującym chroni elementy elektroniczne przed zachlapaniem i upraszcza utrzymanie czystości. Kosze z plastikowymi rękojeściami można myć oddzielnie.

### Bezpieczeństwo pracy

Automatyczne wyłączenie grzałki po jej wyjęciu ze zbiornika zapobiega uszkodzeniu elementu grzejnego. Zabezpieczenie termiczne chroni urządzenie przed przegrzaniem. Bryzgoszczelne wyłączniki pozwalają na bezpieczne odłączenie zasilania podczas pracy.

### Zasilanie elektryczne

---

Urządzenie wymaga podłączenia do sieci 230 V ~ 50 Hz. Łączna moc 6 kW (2 × 3 kW) oznacza pobór prądu około 26 A. Przed instalacją należy sprawdzić, czy instalacja elektryczna jest odpowiednio zabezpieczona i czy przekrój przewodów jest dostosowany do mocy urządzenia.

...