Dane aktualne na dzień: 01-02-2026 12:07

Link do produktu: https://xl-narzedzia.pl/frytownica-z-zaworem-2x16l-yg-04634-yato-p-15488.html

FRYTOWNICA Z ZAWOREM 2X16L YG-04634 YATO

Cena brutto	**1 292,85 zł**
Cena netto	**1 051,10 zł**
Dostępność	**Dostępny u producenta — wysyłka w 3 dni**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**YG-04634**
Kod producenta	**YG-04634**
Kod EAN	**5906083008115**
Producent	**YATO**

Opis produktu

Opis produktu

Frytownica 2-komorowa o **pojemności 2x16L** marki **YATO YG-04634.**

Frytownica **YATO** jest urządzeniem niezbędnym niemalże w każdym punkcie gastronomicznym. Przeznaczona jest do smażenia w głębokim tłuszczu:

- frytek,
- mięsa,
- ryb,
- krokietów,
- warzyw.

Każdy ze zbiorników frytownicy ma **całkowitą pojemność wlewczą 16L**. Natomiast **minimalny poziom oleju wynosi 9L, a maksymalny 12L.**

Dwie grzałki, każda o mocy **5,0kW,** sterowana jest za pomocą **potencjometru** umieszczonego na panelu sterującym. Możliwe jest ustawienie temperatury pracy w zakresie **60~200°C**. Zainstalowane **bryzgoszczelne wyłączniki** pozwalają na wyłączenie urządzenia, bez konieczności odłączania kabla zasilającego z sieci. Dodatkowo **panel sterujący posiada osłonę zabezpieczającą** wykonaną z bardzo wytrzymałego poliwęglanu, która chroni panel przed zachlapaniem olejem podczas smażenia. Dzięki temu utrzymanie frytownicy w czystości jest znacznie ułatwione. **Wyjmowane grzałki** mają możliwość powieszenia ich na specjalnych uchwytach w pozycji, w której ściekający **olej trafia z powrtotem do zbiornika**. Frytownica posiada **dodatkowe zbezpieczenie**, które automatycznie wyłącza grzałkę w momencie wyciągnięcia jej ze zbiornika. Dodatkowe zabezpieczenie chroni ją przed przegrzaniem, przy temperaturze powyżej **260°C**.

Szczególnie przydatną cechą frytownic **YATO** jest zastosowanie tak zwanej **"zimnej strefy"** czyli odtępowi pomiędzy grzałką a dnem zbiornika. Funkcja ta wykorzystuje zjawisko, polegające na tym, że ciepło wytwarzane przez grzałkę unosi się do góry ogrzewając olej. Natomiast pod grzałką temperatura oleju jest niższa. Dzięki temu okruchy i resztki jedzenia opadając na dno zbiornika przechowywane są w oleju o niższej temperaturze i nie przypalają się.

Dodatkowo frytownica **YATO** posiada **kraniki spustowe** przy każdym zbiorniku, umożliwiając spuszczenie z nich oleju. Jest to szczególnie przydatna funkcja, dzięki której wymiana oleju odbywa się bardzo szybko. Poza tym umożliwia zlanie starego oleju bezpośrednio do kanistra, minimalizują w ten sposób ryzyko rozlania go.

Zarówno obudowa, jak i pokrywki będące na wyposażeniu frytownicy, wykonane są z wysokiej jakości **stali nierdzewnej**. Dzięki temu frytownica jest szybka w czyszczeniu i utrzymaniu w czystości.

Frytownica **YATO** posiada **bardzo wytrzymałe kosze,** każdy o wymiarze **240x220x120mm**, które posiadaja plastikową, **nienagrzewającą się rękojeść**. Natomiast specjalne zaczepy umożliwiają powieszenie koszy bezpośrednio nad zbiornikiem, minimalizując ryzyko zachlapania olejem blatu roboczego. Dzięki temu znacznie zwiększa się czystość stanowiska pracy i minimalizuje czas potrzebny na czyszczenie.

Frytownica, zasilana prądem o napięciu **380~400V** ma wymiary **550x730x400mm** i waży **18kg.**

Dane techniczne

Numer indeksu	YG-04634
Marka	Yato
Materiał	stal nierdzewna
Pojemność [l]	2x16
Waga [kg]	18
Wymiary (DxSxW) [cm]	55x73x40