

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	1 250,26 zł
Cena netto	1 016,47 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

Frytownica gastronomiczna 2-komorowa YATO YG-04634 z zaworami spustowymi

Profesjonalna frytownica elektryczna z dwoma niezależnymi komorami o pojemności 16 litrów każda. Urządzenie zaprojektowane do intensywnej pracy w punktach gastronomicznych, wyposażone w system zimnej strefy, wyjmowane grzałki oraz zawory spustowe ułatwiające wymianę oleju.

Pojemność komór 2 x 16 L

Moc grzałek 2 x 5,0 kW

Zakres temperatury 60-200°C

Zasilanie 380-400V

Charakterystyka frytownicy gastronomicznej YATO

Dwie niezależne komory robocze

Każda komora o pojemności całkowitej 16 litrów pozwala na jednoczesne smażenie różnych produktów. Poziom roboczy oleju wynosi 9-12 litrów na komorę. Niezależne grzałki 5 kW umożliwiają osobne ustawienie temperatury dla każdej komory za pomocą potencjometrów.

System zimnej strefy

Odstęp między grzałką a dnem zbiornika tworzy strefę o niższej temperaturze. Opadające okruchy i resztki żywności nie przypalają się w chłodniejszym oleju, co wydłuża jego żywotność i poprawia jakość smażonych produktów. Ciepło unosi się ku górze, nie ogrzewając dolnej części zbiornika.

Wyjmowane grzałki z zabezpieczeniami

Grzałki można wyjąć i zawiesić na specjalnych uchwytach, gdzie ściekający olej wraca do zbiornika. Automatyczne wyłączenie następuje po wyciągnięciu grzałki ze zbiornika. Dodatkowe zabezpieczenie termiczne chroni przed przegrzaniem powyżej 260°C.

Zawory spustowe przy każdej komorze

Kraniki umożliwiają bezpośrednie spuszczenie oleju do kanistra bez konieczności przechylania zbiornika. Wymiana oleju przebiega szybko i bezpiecznie, minimalizując ryzyko rozlania. Funkcja szczególnie istotna przy codziennej eksploatacji w gastronomii.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-04634
Producent	YATO
Liczba komór	2
Pojemność całkowita komory	16 L
Poziom roboczy oleju	9-12 L na komorę
Moc grzałki	5,0 kW (każda)
Zakres temperatury	60-200°C
Sterowanie	Potencjometr
Napięcie zasilania	380-400V
Wymiary kosza	240 x 220 x 120 mm
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Wymiary urządzenia (DxSxW)	550 x 730 x 400 mm
Waga	18 kg

Zastosowanie frytownicy 2-komorowej

- Smażenie frytek i innych produktów ziemniaczanych w głębokim tłuszczu
- Przygotowywanie panierowanego mięsa i drobiu
- Smażenie ryb i owoców morza

-
- Produkcja krokietów, nugetsów i innych przekąsek mrożonych
 - Smażenie warzyw w cieście
 - Przygotowywanie pączków i innych wyrobów cukierniczych
 - Jednoczesne smażenie dwóch różnych produktów w oddzielnych komorach
 - Praca w barach szybkiej obsługi, restauracjach, food truckach

Konstrukcja i użytkowanie

Obudowa i komponenty ze stali nierdzewnej

Zarówno korpus, jak i pokrywy wykonano ze stali nierdzewnej odpornej na korozję i wysoką temperaturę. Materiał ułatwia utrzymanie czystości i spełnia wymogi sanitarne w gastronomii. Powierzchnia odporna na działanie tłuszczów i detergentów.

Panel sterujący wyposażono w osłonę z poliwęglanu chroniącą przed zachlapaniem olejem. Bryzgoszczelne wyłączniki pozwalają na bezpieczne odłączenie zasilania bez wyciągania wtyczki. Potencjometry umożliwiają precyzyjną regulację temperatury w zakresie 60-200°C osobno dla każdej komory.

Kosze o wymiarach 240x220x120 mm posiadają plastikowe rękojeści nienagrzewające się podczas użytkowania. Specjalne zaczepy umożliwiają zawieszenie kosza nad zbiornikiem, co pozwala na odciekanie oleju bezpośrednio do komory i utrzymanie czystości blatu roboczego.

Zasilanie trójfazowe 380-400V

Frytownica wymaga przyłącza trójfazowego o napięciu 380-400V. Łączna moc grzewcza 10 kW (2x5 kW) zapewnia szybkie nagrzewanie i utrzymanie stabilnej temperatury nawet przy intensywnej pracy. Instalację powinien wykonać wykwalifikowany elektryk zgodnie z obowiązującymi normami.

Konserwacja i wymiana oleju

Zawory spustowe przy każdej komorze znacząco ułatwiają wymianę oleju. Po zakończeniu smażenia i ostygnięciu oleju do bezpiecznej temperatury można otworzyć zawór i spuścić olej bezpośrednio do pojemnika. Eliminuje to konieczność przechylania ciężkich zbiorników.

System zimnej strefy wydłuża żywotność oleju poprzez zapobieganie przypalaniu się resztek żywności. Opadające okruchy gromadzą się w chłodniejszej strefie pod grzałką, skąd można je usunąć podczas wymiany oleju. Regularne czyszczenie zimnej strefy poprawia jakość smażonych produktów.

Wyjmowane grzałki ułatwiają dokładne czyszczenie zbiorników. Po wyjęciu i zawieszeniu grzałki na uchwytych dostęp do wnętrza komory jest nieograniczony. Stal nierdzewna nie wchłania zapachów i łatwo usuwa się z niej zaschnięty tłuszcz.

Produkty uzupełniające

Do pracy z frytownicą przydatne są: oleje do smażenia głębokiego o wysokiej temperaturze dymienia, szczypce i łyżki cedzakowe ze stali nierdzewnej, pojemniki na zużyty olej, filtry do oczyszczania oleju, termometry do kontroli temperatury

oleju, środki czyszczące do stali nierdzewnej oraz maty antypoślizgowe pod urządzenie.