

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/kociolek-elektryczny-do-zup-9l-yg-04250-yato-p-15684.html>

## KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP 9L YG-04250 YATO

Cena brutto	<b>277,24 zł</b>
Cena netto	<b>225,40 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-04250</b>
Kod producenta	<b>YG-04250</b>
Kod EAN	<b>5906083008849</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Kociołek elektryczny do zup 9L YG-04250 YATO

Profesjonalny kociołek elektryczny z podwójnym systemem grzewczym, przeznaczony do podgrzewania i serwowania zup, kremów oraz sosów w gastronomii. Wyjmowany pojemnik ze stali nierdzewnej SS 304 umieszczony w płaszczu wodnym zapewnia równomierne rozpraszanie ciepła i eliminuje ryzyko przypalania potraw.

Pojemność 9 litrów

Moc grzałki 400W

Zakres temperatur 35-85°C

Materiał pojemnika Stal SS 304

### Charakterystyka techniczna kociołka elektrycznego YATO

#### System podwójnego zbiornika z płaszczem wodnym

Wyjmowany pojemnik ze stali nierdzewnej umieszczony w zbiorniku z wodą tworzy płaszcz wodny, który równomiernie rozpraszają ciepło. Grzałka nie ma bezpośredniego kontaktu z wodą, co eliminuje osadzanie się kamienia i wydłuża żywotność urządzenia. Konstrukcja zapobiega przegrzaniu i przepaleniu elementu grzejnego.

## Regulacja temperatury w zakresie 35-85°C

Grzałka o mocy 400W umożliwia płynną regulację temperatury w szerokim zakresie. Dolna granica 35°C pozwala na delikatne podgrzewanie wrażliwych potraw, górna 85°C zapewnia odpowiednią temperaturę serwisową. Wbudowany termostat utrzymuje ustawioną temperaturę na stałym poziomie.

## Pojemnik ze stali nierdzewnej SS 304

Wyjmowany pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej gatunku SS 304 charakteryzuje się odpornością na korozję i kwasy spożywcze. Zaokrąglone krawędzie ułatwiają czyszczenie i zapobiegają gromadzeniu się zabrudzeń w trudno dostępnych miejscach. Pojemność 9 litrów wystarcza do obsługi średnich punktów gastronomicznych.

## Pokrywka z otworem i systemem odprowadzania skroplin

Pokrywka wyposażona w otwór umożliwia przechowywanie chochli bez konieczności całkowitego zdejmowania pokrywy. Możliwość ustawienia pokrywy w pozycji otwartej z kontrolowanym spływem skroplin zapobiega rozlewaniu się wody na blat roboczy podczas nalewania zupy.

## Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-04250
Producent	YATO
Pojemność użytkowa	9 litrów
Moc grzałki	400W
Zakres regulacji temperatury	35-85°C
Materiał pojemnika wewnętrznego	Stal nierdzewna SS 304
Materiał obudowy	Stal malowana proszkowo (kolor czarny)
Wymiary (DxSxW)	34 x 34 x 37 cm
System grzewczy	Płaszcz wodny z pośrednim podgrzewaniem
Wyposażenie dodatkowe	Termostat, pokrywka z otworem, 4 nóżki stabilizujące

## Zastosowanie w gastronomii

- Bufety hotelowe i restauracyjne - utrzymywanie temperatury zup i kremów podczas serwisu
- Catering eventowy - podgrzewanie potraw na stoiskach szwedzkich
- Stołówki zakładowe - serwowanie zup w godzinach wydawania posiłków
- Punkty gastronomiczne typu food court - ekspozycja i podgrzewanie sosów
- Bankiety i przyjęcia - prezentacja gorących zup i krem-zup
- Restauracje - utrzymywanie temperatury sosów do dań głównych
- Firmy cateringowe - transport i serwowanie gorących potraw

---

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem należy wypełnić zewnętrzny zbiornik wodą do poziomu wskazanego przez producenta. Woda w płaszczu wodnym pełni funkcję medium przekazującego ciepło – jej poziom należy regularnie kontrolować. Po włożeniu pojemnika ze stali SS 304 można ustawić żądaną temperaturę i włączyć urządzenie.

### Czyszczenie i konserwacja

Wyjmowany pojemnik ze stali nierdzewnej należy myć po każdym użyciu standardowymi środkami do naczyń gastronomicznych. Zaokrąglone krawędzie ułatwiają usuwanie resztek potraw. Zewnętrzny zbiornik wodny wymaga okresowego opróżniania i płukania w celu usunięcia ewentualnych osadów. Obudowę stalową można czyścić wilgotną szmatką.

### Kontrola poziomu wody w płaszczu

Regularnie sprawdzaj poziom wody w zewnętrznym zbiorniku. Zbyt niski poziom może doprowadzić do przegrzania grzałki. System pośredniego grzania chroni element grzejny przed bezpośrednim kontaktem z wodą, ale wymaga utrzymania odpowiedniej ilości wody w płaszczu grzewczym.

### Produkty powiązane

Do kompletu z kociołkiem elektrycznym warto rozważyć: chochle ze stali nierdzewnej o odpowiedniej pojemności, pokrywki zapasowe, termometry gastronomiczne do kontroli temperatury potraw oraz pojemniki transportowe GN do przechowywania przygotowanych zup.

...