

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	241,51 zł
Cena netto	196,35 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-04250
Kod producenta	YG-04250
Kod EAN	5906083008849
Producent	YATO

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 rozprzodczanie 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 rozprzodczanie ciepła. 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	Plaszcz 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.

...