

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/nalesnikarka-400mm-yg-04680-yato-p-15493.html>

NALEŚNIKARKA 400MM YG-04680 YATO

Cena brutto	658,15 zł
Cena netto	535,08 zł
Dostępność	Dostępny u producenta — wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-04680
Kod producenta	YG-04680
Kod EAN	5906083008122
Producent	YATO

Opis produktu

Naleśnikarka elektryczna 400mm YATO YG-04680

Profesjonalna naleśnikarka elektryczna z płytą grzewczą o średnicy 400 mm i mocy 3,0 kW. Urządzenie przeznaczone do gastronomii i intensywnej pracy w punktach z żywnością — umożliwia szybkie przygotowanie naleśników, placków ziemniaczanych i innych dań na płaskiej powierzchni grzewczej.

Średnica płyty 400 mm

Moc grzałki 3,0 kW

Zakres temperatury 50–300°C

Materiał obudowy Stal nierdzewna

Charakterystyka naleśnikarki elektrycznej YATO

Płyta grzewcza 400 mm z powłoką nieprzywierającą

Okrągła płyta o średnicy 400 mm pokryta powłoką zapobiegającą przypalaniu ciasta. Równomierne rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni eliminuje zimne punkty i zapewnia jednolite wysmażenie. Powierzchnia wystarczająca do przygotowania naleśnika o średnicy do 38 cm.

Regulacja temperatury 50–300°C z potencjometrem

Precyzyjna kontrola temperatury za pomocą pokrętki umieszczonego na panelu przednim. Zakres 50–300°C pozwala dostosować parametry do rodzaju ciasta — niższe temperatury dla delikatnych naleśników, wyższe dla placków ziemniaczanych czy tortilli. Zabezpieczenie termiczne chroni przed przegrzaniem.

Konstrukcja ze stali nierdzewnej

Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej odpornej na korozję i uszkodzenia mechaniczne. Materiał ułatwia utrzymanie higieny — gładka powierzchnia nie chłonie zapachów i tłuszczu, można ją szybko wytrzeć. Wyjmowana szuflada na odpadki z przodu urządzenia dodatkowo usprawnia czyszczenie.

Moc 3,0 kW i zasilanie 230V

Grzałka o mocy 3000 W zapewnia szybkie nagrzewanie płyty i utrzymanie stabilnej temperatury nawet przy intensywnym użytkowaniu. Zasilanie z standardowego gniazdka 230V~50Hz eliminuje konieczność instalacji trójfazowej. Bryzgoszczelny wyłącznik na panelu pozwala bezpiecznie odciąć zasilanie bez wyciągania wtyczki.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-04680
Marka	YATO
Średnica płyty grzewczej	400 mm
Moc grzałki	3,0 kW (3000 W)
Zakres temperatury	50–300°C
Regulacja temperatury	Potencjometr
Zasilanie	230V~50Hz
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Powłoka płyty	Nieprzywierająca
Wymiary (DxSxW)	450 x 470 x 220 mm
Masa	13,0 kg
Wyposażenie dodatkowe	Drewniana szpatuła, wyjmowana szuflada, nóżki antypoślizgowe
Zabezpieczenia	Bezpiecznik termiczny, bryzgoszczelny wyłącznik

Zastosowanie naleśnikarki gastronomicznej

- Punkty gastronomiczne specjalizujące się w naleśnikach i crepes
- Food trucki i stoiska z żywnością na eventach
- Bary mleczne i stołówki pracownicze
- Cukiernie przygotowujące ciasta naleśnikowe na zamówienie

-
- Kuchnie hotelowe i restauracyjne — przygotowanie śniadań
 - Catering eventowy — produkcja dużych ilości naleśników
 - Przygotowanie placków ziemniaczanych, tortilli i innych dań płaskich
 - Smażenie jajek, omeletów i innych potraw na płaskiej powierzchni

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem przetrzeć płytę grzewczą wilgotną szmatką i osuszyć. Ustawić urządzenie na stabilnym, płaskim blacie z dostępem do gniazdka 230V. Nóżki antypoślizgowe zapobiegają przesuwaniu się podczas pracy. Nagrzać płytę do wybranej temperatury (zwykle 180–220°C dla naleśników) i lekko natłuścić przed pierwszym naleśnikiem.

Czyszczenie i utrzymanie

Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie wyłącznikiem i odczekać do ostygnięcia płyty. Wyrzeć powierzchnię wilgotną ścierką z dodatkiem płynu do mycia naczyń — unikać ściernych gąbek, które mogą uszkodzić powłokę nieprzywierającą. Wyciągnąć szufladę na odpadki i opróżnić z resztek ciasta. Obudowę ze stali nierdzewnej czyścić regularnie, aby zachować estetyczny wygląd.

Wskazówki dotyczące temperatury

Naleśniki cienkie: 180–200°C. Placki ziemniaczane: 220–250°C. Tortilla i podpłomyki: 200–230°C. Jajka sadzone: 150–170°C. Zbyt niska temperatura powoduje wchłanianie tłuszczu przez ciasto, zbyt wysoka — przypalanie zewnętrznej warstwy przy surowym wnętrzu. Regulacja potencjometrem pozwala precyzyjnie dopasować parametry do przepisu.

Produkty powiązane

Do pracy z naleśnikarką przydatne są: szpatułki drewniane lub silikonowe o szerokości 15–20 cm, pojemniki ze stali nierdzewnej na ciasto z dziubkiem ułatwiającym nalewanie, ręczniki kuchenne do wycierania płyty, olej w sprayu do natłuszczenia powierzchni, termometr kontaktowy do weryfikacji temperatury płyty.

...