



SMAŻALNIK 20L YG-04640 YATO

Cena brutto	1 103,63 zł
Cena netto	897,26 zł
Dostępność	Dostępny u producenta — wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-04640
Kod producenta	YG-04640
Kod EAN	5906083024245
Producent	YATO

Opis produktu

Smażalnik elektryczny YATO YG-04640 30L z kranem spustowym

Profesjonalny smażalnik elektryczny o pojemności zbiornika 30 litrów, przeznaczony do smażenia w głębokim tłuszczu w gastronomii i punktach usługowych. Urządzenie wyposażono w wyjmowaną grzałkę 6 kW, system zimnej strefy oraz kranik spustowy ułatwiający wymianę oleju.

Pojemność zbiornika 30 L

Moc grzałki 6,0 kW

Zakres temperatury 60-200°C

Zasilanie 380-400V

Charakterystyka techniczna smażalnika

System zimnej strefy

Przestrzeń między grzałką a dnem zbiornika utrzymuje niższą temperaturę oleju. Okruszki i resztki jedzenia opadające na dno nie przypalają się, co wydłuża żywotność oleju i poprawia smak potraw. Rozwiązanie wykorzystuje naturalne unoszenie się ciepła wytwarzanego przez grzałkę.

Wyjmowana grzałka z zabezpieczeniami

Grzałka może być wyjęta i zawieszona na specjalnym uchwycie w pozycji, w której olej ścieka z powrotem do zbiornika. Automatyczne wyłączenie grzania po wyciągnięciu grzałki oraz zabezpieczenie termiczne przy temperaturze powyżej 260°C chroni przed uszkodzeniem urządzenia.

Kranik spustowy oleju

Umożliwia bezpośrednie zlanie zużytego oleju do kanistra bez konieczności podnoszenia zbiornika. Rozwiązanie przyspiesza wymianę oleju i minimalizuje ryzyko rozlania tłuszczu na stanowisku pracy. Szczególnie przydatne przy codziennej eksploatacji w punktach gastronomicznych.

Regulacja temperatury z potencjometrem

Panel sterujący wyposażono w potencjometr pozwalający na precyzyjne ustawienie temperatury w zakresie 60-200°C. Bryzgoszczelny wyłącznik główny umożliwia odcięcie zasilania bez odłączania kabla z sieci, co zwiększa bezpieczeństwo i wygodę obsługi.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-04640
Producent	YATO
Pojemność zbiornika	30 L (min. 17 L, maks. 23 L oleju)
Moc grzałki	6,0 kW
Zakres temperatury	60-200°C
Zabezpieczenie termiczne	Wyłączenie przy temp. >260°C
Napięcie zasilania	380-400V
Wymiary kosza	270 x 480 x 90 mm
Wymiary urządzenia (DxSxW)	570 x 580 x 340 mm
Materiał wykonania	Stal nierdzewna
Waga	14,0 kg
Dodatkowe wyposażenie	Kosz z uchwytami, pokrywa, boczny ociekacz, kranik spustowy

Zastosowanie smażalnika elektrycznego

- Smażenie ryb w głębokim tłuszczu w restauracjach i barach rybnych
- Produkcja pączków i innych wyrobów cukierniczych w cukierniach
- Przygotowanie mięsa i wyrobów mięsnych w punktach gastronomicznych
- Smażenie krokietów, pierogów i innych produktów mrożonych
- Przygotowanie frytek i innych przekąsek w fast foodach

-
- Smażenie warzyw w tempurze w kuchniach azjatyckich
 - Przygotowanie potraw w głębokim tłuszczu w cateringach
 - Wykorzystanie w kuchniach zbiorowych i stołówkach

Użytkowanie i konserwacja

Parametry pracy oleju

Minimalny poziom oleju w zbiorniku wynosi 17 litrów, maksymalny 23 litry. Nie należy uruchamiać smażalnika z poziomem oleju poniżej minimum — może to spowodować przegrzanie grzałki. Maksymalny poziom nie powinien być przekraczany ze względu na ryzyko wylania oleju podczas smażenia.

Czyszczenie i wymiana oleju

Obudowa i pokrywa wykonane ze stali nierdzewnej umożliwiają szybkie czyszczenie powierzchni. Wyjmowana grzałka ułatwia dostęp do wnętrza zbiornika. Kranik spustowy pozwala na zlanie oleju bezpośrednio do pojemnika bez podnoszenia urządzenia. Kosz z bocznymi uchwytami można zawiesić nad zbiornikiem, minimalizując zachlapanie stanowiska pracy.

Wymagania dotyczące zasilania

Smażalnik wymaga zasilania trójfazowego 380-400V. Instalacja powinna być wykonana przez uprawnionego elektryka z uwzględnieniem mocy 6 kW. Urządzenie wyposażono w bryzgoszczelny wyłącznik główny, jednak w przypadku dłuższych przerw w pracy zaleca się odłączenie kabla zasilającego.

Produkty powiązane

Do smażalnika YATO YG-04640 poleca się: oleje do smażenia w głębokim tłuszczu o wysokiej temperaturze dymienia, filtry do oczyszczania oleju, termometry kontrolne do weryfikacji temperatury oleju, środki czyszczące do stali nierdzewnej oraz pojemniki na zużyty olej z pompkami spustowymi.

...