



SMAŻALNIK 30L YG-04641 YATO

Cena brutto	1 226,75 zł
Cena netto	997,36 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-04641
Kod producenta	YG-04641
Kod EAN	5906083024252
Producent	YATO

Opis produktu

Smażalnik elektryczny 30L YATO YG-04641

Profesjonalny smażalnik elektryczny ze stali nierdzewnej z funkcją zimnej strefy i kranem spustowym. Urządzenie przeznaczone do smażenia w głębokim tłuszczu w gastronomii, punktach gastronomicznych oraz małych zakładach produkcyjnych.

Pojemność całkowita 35 L

Moc grzałki 6,0 kW

Zakres temperatury 60-200°C

Zasilanie 380-400V

Charakterystyka smażalnika elektrycznego YATO

Funkcja zimnej strefy

Przestrzeń między grzałką a dnem zbiornika utrzymuje niższą temperaturę oleju. Opadające okruchy i resztki żywności nie przypalają się, co wydłuża żywotność oleju i poprawia jakość smażonych produktów.

Wyjmowana grzałka z zabezpieczeniami

Grzałka posiada uchwyt do powieszenia w pozycji odciekowej oraz automatyczne wyłączenie po wyjęciu ze zbiornika. Zabezpieczenie termiczne chroni przed przegrzaniem powyżej 260°C.

Kranik spustowy oleju

Umożliwia kontrolowane spuszczenie oleju bezpośrednio do kanistra bez ryzyka rozlania. Funkcja przyspiesza wymianę oleju i ułatwia czyszczenie zbiornika po zakończeniu pracy.

Konstrukcja ze stali nierdzewnej

Obudowa i pokrywa wykonane ze stali nierdzewnej zapewniają odporność na korozję, wysokie temperatury oraz łatwość utrzymania higieny zgodnie z wymogami sanitarnymi w gastronomii.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-04641
Marka	YATO
Pojemność całkowita zbiornika	35 L
Minimalny poziom oleju	21 L
Maksymalny poziom oleju	26,5 L
Moc grzałki	6,0 kW
Zakres temperatury pracy	60-200°C
Regulacja temperatury	Potencjometr
Zabezpieczenie termiczne	Wyłączenie powyżej 260°C
Napięcie zasilania	380-400V
Wymiary kosza (DxSxW)	270x480x90 mm
Wymiary urządzenia (DxSxW)	600x600x360 mm
Materiał wykonania	Stal nierdzewna
Waga	15 kg

Zastosowanie smażalnika elektrycznego

- Smażenie ryb i owoców morza w barach rybnych
- Produkcja pączków i innych wyrobów cukierniczych
- Smażenie mięsa i wyrobów mięsnych w punktach gastronomicznych
- Przygotowywanie krokietów, nuggetów i innych produktów panierowanych
- Smażenie warzyw i produktów wegetariańskich
- Przygotowywanie frytek i innych produktów ziemniaczanych
- Catering i usługi gastronomiczne

-
- Małe zakłady produkcji żywności

Użytkowanie i konserwacja

Wymagania instalacyjne

Smażalnik wymaga zasilania trójfazowego 380-400V. Przed podłączeniem należy upewnić się, że instalacja elektryczna jest odpowiednio zabezpieczona i dostosowana do mocy 6 kW. Urządzenie powinno być uziemione zgodnie z przepisami BHP.

Poziom oleju

Minimalny poziom oleju to 21 litrów, maksymalny 26,5 litra. Praca poniżej minimalnego poziomu może uszkodzić grzałkę. Regularnie sprawdzać poziom oleju przed rozpoczęciem smażenia i uzupełniać w razie potrzeby.

Czyszczenie i wymiana oleju

Kranik spustowy umożliwia łatwe opróżnienie zbiornika. Przed spuszczeniem oleju odczekać do częściowego ostygnięcia. Wyjmowaną grzałkę czyścić regularnie, usuwając nagromadzone osady. Stal nierdzewna wymaga użycia odpowiednich środków czyszczących bez właściwości ściernych.

Funkcja zimnej strefy

Zimna strefa skutecznie działa przy prawidłowym poziomie oleju. Regularnie usuwać osady z dna zbiornika poprzez kranik spustowy. Funkcja ta wydłuża okres użytkowania oleju, ale nie eliminuje konieczności jego wymiany zgodnie z zaleceniami producenta żywności.

...