

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/warnik-do-wody-10l-yg-04311-yato-p-15685.html>

WARNIK DO WODY 10L YG-04311 YATO

Cena brutto	263,26 zł
Cena netto	214,03 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-04311
Kod producenta	YG-04311
Kod EAN	5906083007705
Producent	YATO

Opis produktu

Warnik do wody 10L YG-04311 YATO

Elektryczny warnik ze stali nierdzewnej o pojemności 9 litrów, przeznaczony do szybkiego podgrzewania wody w gastronomii, biurach i obiektach hotelowych. Urządzenie wyposażone w grzałkę 2000W z systemem zabezpieczeń oraz regulację temperatury w zakresie 30-110°C.

Pojemność 9 litrów

Moc grzałki 2000W

Regulacja temperatury 30-110°C

Materiał Stal nierdzewna

Charakterystyka warnika do wody YATO YG-04311

Grzałka ukryta pod dnem

Grzałka 2000W umieszczona pod dnem pojemnika eliminuje kontakt z wodą, co zapobiega osadzaniu się kamienia i ułatwia czyszczenie. Rozwiązanie to wydłuża żywotność urządzenia i zmniejsza ryzyko przegrzania elementu grzejnego.

Regulacja temperatury

Termostat pozwala ustawić temperaturę w zakresie 30-110°C, co umożliwia dostosowanie parametrów do różnych zastosowań – od delikatnego podgrzewania napojów po przygotowanie wrzątku do zaparzania.

System zabezpieczeń

Zabezpieczenie przed przegrzaniem i pracą na sucho chroni grzałkę przed uszkodzeniem w przypadku braku wody lub zbyt wysokiej temperatury. Funkcje te zapewniają bezpieczną eksploatację nawet przy intensywnym użytkowaniu.

Konstrukcja ze stali nierdzewnej

Korpus wykonany z polerowanej stali nierdzewnej zapewnia odporność na korozję, łatwość utrzymania czystości oraz estetyczny wygląd odpowiedni do pomieszczeń reprezentacyjnych.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-04311
Marka	YATO
Pojemność	9 litrów
Moc grzałki	2000W
Zakres regulacji temperatury	30-110°C
Materiał korpusu	Stal nierdzewna polerowana
Typ grzałki	Ukryta pod dnem
Wskaźnik poziomu wody	Tak
Lampka kontrolna grzania	Tak
Wyłącznik sieciowy	Tak
Zabezpieczenia	Przed przegrzaniem i pracą na sucho

Zastosowanie warknika elektrycznego

-
- Gastronomia – restauracje, bary, kawiarnie
 - Obiekty hotelowe – sale śniadaniowe, bufety
 - Sale konferencyjne i szkoleniowe
 - Biura – aneksy kuchenne, pomieszczenia socjalne
 - Catering – przygotowanie napojów na eventach
 - Podgrzewanie wina grzanego i piwa
 - Zaparzanie herbaty i kawy w dużych ilościach
 - Przygotowanie napojów instant

Użytkowanie i konserwacja

Wskaźnik poziomu wody

Zewnętrzny wskaźnik poziomu ułatwia kontrolę ilości wody bez konieczności otwierania pokrywy. Zapobiega przepełnieniu i pozwala monitorować zużycie podczas intensywnej pracy.

Kranik o specjalnej konstrukcji zapobiega kapaniu po zakończeniu nalewania, co utrzymuje czystość blatu i eliminuje straty wody. Uchwyty po obu stronach korpusu pozostają chłodne podczas pracy, umożliwiając bezpieczne przenoszenie napełnionego urządzenia.

Wyłącznik sieciowy pozwala na wygodne zatrzymanie pracy warnika bez odłączania wtyczki, co jest przydatne przy częstym włączaniu i wyłączaniu urządzenia w ciągu dnia. Lampka kontrolna sygnalizuje aktywne grzanie wody.

Czyszczenie i odkamienianie

Ukryta grzałka i gładkie wnętrze ze stali nierdzewnej ułatwiają mycie i regularne odkamienianie. Zaleca się stosowanie środków do usuwania kamienia odpowiednich dla urządzeń elektrycznych, zgodnie z twardością lokalnej wody.

Zabezpieczenie przed pracą na sucho aktywuje się automatycznie, gdy poziom wody spadnie poniżej minimum lub gdy warnik zostanie włączony bez wody. Funkcja ta chroni grzałkę przed trwałym uszkodzeniem i przedłuża okres eksploatacji urządzenia.