

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/warnik-do-wody-24l-yg-04324-yato-p-8274.html>

WARNIK DO WODY 24L YG-04324 YATO

Cena brutto	291,59 zł
Cena netto	237,07 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-04324
Kod producenta	YG-04324
Kod EAN	5906083003332
Producent	YATO
Materiał	stal nierdzewna
Jednostka	SZT
Pojemność [L]	24

Opis produktu

Warnik do wody 24L YG-04324 YATO

Profesjonalny warnik elektryczny ze stali nierdzewnej przeznaczony do ciągłego podgrzewania wody w gastronomii, hotelach i biurach. Urządzenie z regulacją temperatury 30-110°C i systemem zabezpieczeń przed przegrzaniem.

Pojemność 24 litry

Moc grzałki 1000 W

Zakres temperatury 30-110°C

Materiał Stal nierdzewna

Charakterystyka warnika elektrycznego YATO YG-04324

Grzałka umieszczona pod dnem

Grzejnik o mocy 1000W znajduje się pod dnem warnika, bez bezpośredniego kontaktu z wodą. Rozwiązanie eliminuje osadzanie się kamienia na elemencie grzejnym, co zapobiega utracie wydajności i awariom spowodowanym przegrzaniem. Ułatwia także konserwację urządzenia.

Regulacja temperatury 30-110°C

Termostat umożliwia precyzyjne ustawienie temperatury wody w zakresie od 30 do 110 stopni Celsjusza. Funkcja przydatna przy przygotowywaniu napojów wymagających różnych temperatur zaparzenia oraz przy podgrzewaniu wina czy piwa do określonej temperatury serwowania.

System zabezpieczeń termicznych

Warnik wyposażono w zabezpieczenie przed przegrzaniem oraz ochronę przed pracą na sucho. Mechanizmy te automatycznie wyłączają urządzenie w przypadku wykrycia nieprawidłowych warunków pracy, co przedłuża żywotność grzałki i zapobiega uszkodzeniom.

System zamknięcia TWIST-LOCK

Uchwyty boczne pełnią podwójną funkcję – umożliwiają bezpieczne przenoszenie warnika oraz stanowią element systemu blokady pokrywki. Mechanizm TWIST-LOCK zapewnia szczelne zamknięcie, minimalizując straty ciepła i ryzyko zachlapań podczas transportu.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-04324
Pojemność	24 litry
Moc grzałki	1000 W
Zakres regulacji temperatury	30-110°C
Materiał korpusu	Stal nierdzewna polerowana
Typ grzałki	Umieszczona pod dnem (bez kontaktu z wodą)
Wskaźnik poziomu wody	Zewnętrzny ze skalą w litrach
Lampki kontrolne	Sygnalizacja grzania i podtrzymywania temperatury
Kranik	Z systemem zapobiegającym kapaniu
Zabezpieczenia	Przed przegrzaniem i pracą na sucho
Wyłącznik sieciowy	Tak
Podstawa	Plastikowa z możliwością montażu tacki ociekowej YG-04325

Zastosowanie warnika 24L

- Przygotowywanie gorącej wody do kawy i herbaty w biurach
- Zaparzenie napojów instant w punktach gastronomicznych

-
- Podgrzewanie wody w hotelach i pensjonatach
 - Przygotowanie gorących napojów na konferencjach i szkoleniach
 - Podgrzewanie wina grzanego w restauracjach sezonowych
 - Serwowanie ciepłego piwa w lokalach gastronomicznych
 - Zapewnienie ciągłego dostępu do gorącej wody w kantynach
 - Obsługa cateringowa eventów i przyjęć

Użytkowanie i konserwacja

Kontrola poziomu wody

Wskaźnik poziomu ze skalą w litrach umieszczony na zewnętrznej ścianie warnika umożliwia bieżące monitorowanie ilości wody bez konieczności otwierania pokrywki. Należy utrzymywać poziom wody powyżej minimum, aby nie aktywować zabezpieczenia przed pracą na sucho.

Czyszczenie i odkamienianie

Konstrukcja z grzałką pod dnem ułatwia czyszczenie wnętrza warnika – brak wystających elementów grzejnych pozwala na swobodne mycie całej powierzchni. Regularne odkamienianie pojemnika środkami przeznaczonymi do urządzeń gastronomicznych przedłuża żywotność urządzenia i utrzymuje parametry higieniczne.

Lampki kontrolne i obsługa

Warnik wyposażono w lampki sygnalizacyjne informujące o aktywnym grzaniu oraz o trybie podtrzymywania temperatury. Wyłącznik sieciowy pozwala na odłączenie urządzenia bez wyciągania wtyczki z gniazdka, co jest wygodne podczas konserwacji lub w przypadku dłuższych przerw w pracy.

Akcesoria dodatkowe

Do warnika można zamontować tackę ociekową YATO YG-04325, która instalowana jest na plastikowej podstawie. Tacka zbiera ewentualne krople wody podczas nalewania napojów, utrzymując czystość miejsca pracy.