

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/warnik-do-wody-30l-yg-04321-yato-p-15689.html>

WARNIK DO WODY 30L YG-04321 YATO

Cena brutto	354,84 zł
Cena netto	288,49 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-04321
Kod producenta	YG-04321
Kod EAN	5906083007736
Producent	YATO

Opis produktu

Warnik do wody 30L YATO YG-04321

Elektryczny warnik ze stali nierdzewnej o pojemności 25 litrów, przeznaczony do szybkiego podgrzewania wody w obiektach gastronomicznych, hotelach i salach konferencyjnych. Wyposażony w grzałkę poddenną 3000W i regulację temperatury w zakresie 30-110°C.

Pojemność 25 litrów

Moc grzałki 3000W

Zakres temperatury 30-110°C

Materiał Stal nierdzewna

Charakterystyka techniczna warnika YATO

Grzałka poddenna 3000W

Grzałka umieszczona pod dnem pojemnika nie ma bezpośredniego kontaktu z wodą, co eliminuje odkładanie się kamienia kotłowego. Moc 3000W pozwala na szybkie nagrzewanie dużych ilości wody, skracając czas oczekiwania na gotowy napój.

Regulacja temperatury 30-110°C

Termostat pozwala dostosować temperaturę do rodzaju przygotowywanego napoju. Niższe wartości (30-60°C) sprawdzają się przy podgrzewaniu wina czy piwa, wyższe (90-110°C) przy zaparzeniu kawy i herbaty.

System zabezpieczeń

Zabezpieczenie przeciwprzegrzaniowe wyłącza urządzenie przy przekroczeniu temperatury granicznej. Ochrona przed pracą na sucho zapobiega uszkodzeniu grzałki w przypadku braku wody w pojemniku.

Konstrukcja ze stali nierdzewnej

Korpus wykonany z polerowanej stali nierdzewnej charakteryzuje się odpornością na korozję i łatwością czyszczenia. Materiał nie wchodzi w reakcje z wodą ani napojami, zachowując ich naturalny smak.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-04321
Producent	YATO
Pojemność nominalna	25 litrów
Moc grzałki	3000W
Zakres regulacji temperatury	30-110°C
Typ grzałki	Poddenna (ukryta)
Materiał korpusu	Stal nierdzewna polerowana
Wskaźnik poziomu wody	Tak
Lampka kontrolna grzania	Tak
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	Tak
Zabezpieczenie przed pracą na sucho	Tak

Zastosowanie warknika elektrycznego

- Przygotowanie dużych ilości gorącej wody do zaparzenia kawy rozpuszczalnej
- Podgrzewanie wody do herbaty w punktach gastronomicznych
- Przygotowywanie napojów instant w biurach i salach konferencyjnych
- Podgrzewanie grzanego wina (grzańca) w sezonach jesienno-zimowych
- Podgrzewanie piwa w lokalach gastronomicznych
- Zaopatrzenie w gorącą wodę podczas eventów i imprez okolicznościowych
- Przygotowanie gorących napojów w hotelach i pensjonatach
- Wykorzystanie w cateringach i punktach mobilnych

Użytkowanie i konserwacja

Czyszczenie warnika ze stali nierdzewnej

Grzałka poddenna umożliwia łatwe czyszczenie wnętrza pojemnika bez ryzyka uszkodzenia elementu grzejnego. Do czyszczenia należy używać miękkiej ściereczki i detergentów przeznaczonych do stali nierdzewnej. Regularne odkamienianie zapewnia utrzymanie wydajności urządzenia.

Kontrola poziomu wody

Zewnętrzny wskaźnik poziomu wody pozwala na bieżące monitorowanie ilości płynu w pojemniku. Przed włączeniem należy upewnić się, że poziom wody znajduje się powyżej minimalnego poziomu wskazanego na wskaźniku, co zapobiega aktywacji zabezpieczenia przed pracą na sucho.

Kranik bezkapkowy

Specjalna konstrukcja kranu zapobiega kapaniu wody po zakończeniu nalewania. Rozwiązanie to zwiększa higienę pracy i eliminuje konieczność częstego wycierania powierzchni roboczej pod warnikiem.

Informacje dodatkowe

Warnik wyposażony jest w izolowane uchwyty po obu stronach korpusu, umożliwiające bezpieczne przenoszenie urządzenia nawet podczas pracy. Włącznik sieciowy pozwala na wyłączenie wurnika bez konieczności wyjmowania wtyczki z gniazdka. Lampka kontrolna sygnalizuje aktywny proces grzania wody.