

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/elektryczna-frytownica-z-zaworem-2x16l-yato-yg-04634-p-20747.html>



## ELEKTRYCZNA FRYTOWNICA Z ZAWOREM 2X16L YATO | YG-04634

Cena brutto	<b>1 596,00 zł</b>
Cena netto	<b>1 297,56 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępność - 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>YG-04634</b>
Kod producenta	<b>9</b>
Kod EAN	<b>5906083008115</b>

### Opis produktu

Frytownica 2-komorowa o **pojemności 2x16L** marki **YATO YG-04634**.

Frytownica **YATO** jest urządzeniem niezbędnym niemalże w każdym punkcie gastronomicznym. Przeznaczona jest do smażenia w głębokim tłuszczu:

- frytek,
- mięsa,
- ryb,
- krokietów,
- warzyw.

Każdy ze zbiorników frytownicy ma **całkowitą pojemność wlewcą 16L**. Natomiast **minimalny poziom oleju wynosi 9L, a maksymalny 12L**.

Dwie grzałki, każda o mocy **5,0kW**, sterowana jest za pomocą **potencjometru** umieszczonego na panelu sterującym. Możliwe jest ustawienie temperatury pracy w zakresie **60~200°C**. Zainstalowane **bryzgoszczelne wyłączniki** pozwalają na wyłączenie urządzenia, bez konieczności odłączania kabla zasilającego z sieci. Dodatkowo **panel sterujący posiada osłonę zabezpieczającą** wykonaną z bardzo wytrzymałego poliwęglanu, która chroni panel przed zachlapaniem olejem podczas smażenia. Dzięki temu utrzymanie frytownicy w czystości jest znacznie ułatwione. **Wyjmowane grzałki** mają możliwość powieszenia ich na specjalnych uchwytach w pozycji, w której ściekający **olej trafia z powrotem do zbiornika**. Frytownica posiada **dotychczasowe zabezpieczenie**, które automatycznie wyłącza grzałkę w momencie wyciągnięcia jej ze zbiornika. Dodatkowe zabezpieczenie chroni ją przed przegrzaniem, przy temperaturze powyżej **260°C**.

Szczególnie przydatną cechą frytownic **YATO** jest zastosowanie tak zwanej **"zimnej strefy"** czyli odcępowi pomiędzy grzałką a dnem zbiornika. Funkcja ta wykorzystuje zjawisko, polegające na tym, że ciepło wytwarzane przez grzałkę unosi się do góry ogrzewając olej. Natomiast pod grzałką temperatura oleju jest niższa. Dzięki temu okruchy i resztki jedzenia opadając na dno zbiornika przechowywane są w oleju o niższej temperaturze i nie przypalają się.

Dodatkowo frytownica **YATO** posiada **kraniki spustowe** przy każdym zbiorniku, umożliwiając spuszczenie z nich oleju. Jest to szczególnie przydatna funkcja, dzięki której wymiana oleju odbywa się bardzo szybko. Poza tym umożliwia zlanie starego oleju bezpośrednio do kanistra, minimalizując w ten sposób ryzyko rozlania go.

Zarówno obudowa, jak i pokrywki będące na wyposażeniu frytownicy, wykonane są z wysokiej jakości **stali nierdzewnej**. Dzięki temu frytownica jest szybka w czyszczeniu i utrzymaniu w czystości.

Frytownica **YATO** posiada **bardzo wytrzymałe kosze**, każdy o wymiarze **240x220x120mm**, które posiadają plastikową, **nienagrzewającą się rękojeść**. Natomiast specjalne zaczepy umożliwiają powieszenie koszy bezpośrednio nad zbiornikiem,

minimalizując ryzyko zachlapania olejem blatu roboczego. Dzięki temu znacznie zwiększa się czystość stanowiska pracy i minimalizuje czas potrzebny na czyszczenie.

Frytownica, zasilana prądem o napięciu **380~400V** ma wymiary **550x730x400mm** i waży **18kg**.

## Parametry

- Pojemność [l]: **2x16**
- Waga [kg]: **18**
- Wymiary (DxSxW) [cm]: **55x73x40**
- Materiał: **stal nierdzewna**