

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/elektryczna-frytownica-z-zaworem-spustowym-16l-yato-yg-04630-p-20745.html>



## ELEKTRYCZNA FRYTOWNICA Z ZAWOREM SPUSTOWYM 16L YATO | YG-04630

Cena brutto	<b>876,01 zł</b>
Cena netto	<b>712,20 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>YG-04630</b>
Kod producenta	<b>9</b>
Kod EAN	<b>5906083008092</b>

### Opis produktu

Frytownica 1-komorowa z kranikiem o **pojemności 16L** marki **YATO YG-04630**.

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

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

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

Grzałka o mocy **5,0kW** sterowana jest za pomocą **potencjometru** umieszczonego na panelu sterującym. Możliwe jest ustawienie temperatury pracy w zakresie **60~200°C**. Zainstalowane **bryzgoszczelny wyłącznik** pozwala 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. **Wymowana grzałka** ma możliwość powieszenia jej na specjalnym uchwycie w pozycji, w której ściekający **olej trafia z powrotem do zbiornika**. Frytownica posiada **dotatkowe 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 odtępowi 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 okruszki i resztki jedzenia opadając na dno zbiornika przechowywane są w oleju o niższej temperaturze i nie przypalają się.

Dodatkowo frytownica **YATO** posiada **kranik spustowy**, który umożliwia spuszczenie oleju ze zbiornika. 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 pokrywka będąca 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 wytrzymały kosz** o wymiarze **240x220x115mm**, który posiada plastikową, **nienagrzewającą się rękojeść**. Natomiast specjalne zaczepy umożliwiają powieszenie kosza 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 **550x365x400mm** i waży **11,0kg**.

## Parametry

- Pojemność [l]: **16**
- Waga [kg]: **11**
- Wymiary (DxSxW) [cm]: **55x36,5x40**
- Materiał: **stal nierdzewna**