

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/frytownica-1-komorowa-6l-yato-yg-04608-p-20734.html>



## FRYTOWNICA 1-KOMOROWA 6L YATO | YG-04608

Cena brutto	<b>446,99 zł</b>
Cena netto	<b>363,41 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>YG-04608</b>
Kod producenta	<b>9</b>
Kod EAN	<b>5906083009563</b>

### Opis produktu

Frytownica 1-komorowa o **pojemności 6L** marki **YATO YG-04608**.

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 6L**. Natomiast **minimalny poziom oleju wynosi 2,5L**, a **maksymalny 3,5L**.

Grzałka o mocy **2,0kW** 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. **Wymowiana grzałka** ma możliwość powieszenia jej na specjalnym uchwycie 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 odstępowi 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.

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 **210x125x95mm**, który posiada plastikową, **nienagrzewającą się rękojęść**. Natomiast specjalne zaczepy umożliwiają powieszenie kosza bezpośrednio nad zbiornikiem, minimalizując ryzyko zachlapania olejem roboczego. Dzięki temu znacznie zwiększa się czystość stanowiska pracy i minimalizuje czas potrzebny na czyszczenie.

Frytownica, zasilana prądem o napięciu **230V~50Hz** ma wymiary **430x200x290mm** i waży **4,5kg**.

### Parametry

- Pojemność [l]: **6**
- Waga [kg]: **4,5**
- Wymiary (DxSxW) [cm]: **43x20x29**
- Materiał: **stal nierdzewna**