

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/frytownica-17-5l-z-szafka-yato-yg-04636-p-20748.html>



FRYTOWNICA 17,5L Z SZAFKĄ YATO | YG-04636

Cena brutto	1 747,01 zł
Cena netto	1 420,33 zł
Dostępność	Dostępność - 3 dni
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	YG-04636
Kod producenta	9
Kod EAN	5906083009648

Opis produktu

Frytownica 1-komorowa wolnostojąca z szafką i kranikiem o **pojemności 16L** marki **YATO YG-04636**.

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 11,5L**.

Grzałka o mocy **5,0kW** sterowana jest za pomocą **potencjometru** umieszczonego na panelu sterującym. Możliwe jest ustawienie temperatury pracy w zakresie **60~200°C**. Zainstalowany **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 specjalnych uchwytach 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 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.

Frytownica wolnostojąca posiada pod spodem **dotatkową szafkę** o wymiarach **315x370x390mm** z zamkniętymi drzwiczkami. Wewnątrz szafki, na wysokości 32cm znajduje się **kranik spustowy**, umożliwiający spuszczenie ze zbiornika 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. Szafka osadzona jest na **czterech nóżkach z regulacją wysokości w zakresie 13,5~16cm**.

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 wytrzymały kosz** o wymiarze **240x225x115mm**, 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 **5200x365x935mm** i waży **16kg**.

Parametry

- Pojemność [l]: **16**
- Waga [kg]: **16**
- Wymiary (DxSxW) [cm]: **52x36,5x93,5**
- Materiał: **stal nierdzewna**