

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/frytownica-elektryczna-podwojna-wolnostojaca-z-szafka-2x16l-yato-yg-04638-p-20749.html>



FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA PODWÓJNA WOLNOSTOJĄCA Z SZAFKĄ 2X16L YATO | YG-04638

Cena brutto	3 210,00 zł
Cena netto	2 609,76 zł
Dostępność	Dostępność - 3 dni
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	YG-04638
Kod producenta	9
Kod EAN	5906083009655

Opis produktu

Frytownica 2-komorowa wolnostojąca z szafką i kranikiem o **pojemności 2x17,5L** marki **YATO YG-04638**.

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 11,5L**.

Dwie grzałki o mocy **5,0kW każda**, sterowane są za pomocą **potencjometrów** umieszczonych na panelu sterującym. Możliwe jest ustawienie temperatury pracy w zakresie **60~200°C**. Zainstalowane **bryzgoszczelne wyłączniki** pozwala na wyłączenie urządzenia, bez konieczności odłączenia 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. **Wymowane 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 frytownicy **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.

Frytownica wolnostojąca posiada pod spodem **dotychczasową podwójną szafkę** o wymiarach **680x370x390mm** z zamykanymi drzwiczkami. Wewnątrz szafki, na wysokości 32cm znajdują się **dwa kraniki spustowe**, umożliwiające spuszczenie ze zbiorników oleju. Jest to szczególnie przydatna funkcja, dzięki której wymiana oleju odbywa się bardzo szybko. Poza tym umożliwi 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 dwa **bardzo wytrzymałe kosze** o wymiarach **240x225x115mm każdy**, które posiada 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 **520x730x900mm** i waży **31kg**.

Parametry

- Pojemność [l]: **2x17,5**
- Waga [kg]: **31**
- Wymiary (DxSxW) [cm]: **52x73x90**
- Materiał: **stal nierdzewna**