

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/frytownica-indukcyjna-10l-3500w-yato-yg-04705-p-20757.html>



# FRYTOWNICA INDUKCYJNA 10L 3500W YATO | YG-04705

Cena brutto	<b>1 168,00 zł</b>
Cena netto	<b>949,59 zł</b>
Dostępność	<b>Aktualnie niedostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>YG-04705</b>
Kod producenta	<b>9</b>
Kod EAN	<b>5906083004186</b>

## Opis produktu

Frytownica indukcyjna 1-komorowa z kranikiem o **pojemności 8L** marki **YATO YG-04705**.

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

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

Wyjątkową cechą frytownicy **YATO** jest zastosowanie najnowszej technologii podgrzewania za pomocą **grzałki indukcyjnej**, która zainstalowana jest bezpośrednio pod zbiornikiem. Gwarantuje to bardzo szybkie nagrzewanie i równomierne rozprowadzenie ciepła. Technologia indukcyjna charakteryzuje się **bardzo wysoką sprawnością energetyczną** co oznacza, że podgrzanie określonej ilości oleju przebiega dużo szybciej niż w standardowych frytownicach z grzałkami elektrycznymi, pobierając jednocześnie mniejsze ilości energii elektrycznej. Przekłada się to na znaczną **redukcję czasu** potrzebnego na przygotowanie dania oraz **obniżenie kosztów eksploatacji**.

Zbiornik, obudowa oraz pokrywka frytownicy wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Gwarantuje to wysoką wytrzymałość i odporność na uszkodzenia w trakcie eksploatacji, a jednocześnie jest bardzo łatwa w czyszczeniu i utrzymaniu w czystości. Zbiornik ma **maksymalną pojemność 10L, a wlewczą 8L**.

Grzałka o mocy **3,5kW** sterowana jest za pomocą **panelu dotykowego na 10 ustalonych poziomach**, które umożliwiają ustawienie temperatury pracy w zakresie **60~190°C**. Dodatkowo urządzenie posiada wbudowany **timer**, pozwalający na ustawienie czasu pracy do **120min**.

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.

Frytownica **YATO** posiada **bardzo wytrzymały kosz** o wymiarze **220x185x140mm**, 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.

Urządzenie wyposażone jest także w **czujnik zbyt niskiego poziomu oleju** oraz **zabezpieczenie przed pracą na sucho**. Dzięki temu grzałka chroniona jest przed przegrzaniem i uszkodzeniem.

Frytownica, zasilana prądem o napięciu **230~50Hz** ma wymiary **490x290x410mm** i waży **15,2kg**.

## Parametry

- Pojemność [l]: **8**
- Waga [kg]: **15,2**
- Wymiary (DxSxW) [cm]: **49x29x41**
- Materiał: **stal nierdzewna**