

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/frytownica-podwojna-2x10l-2x3kw-yato-yg-04622-p-20742.html>


FRYTOWNICA PODWÓJNA 2x10L 2x3kW YATO | YG-04622

Cena brutto	740,00 zł
Cena netto	601,63 zł
Dostępność	Dostępność - 3 dni
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	YG-04622
Kod producenta	9
Kod EAN	5906083024207

Opis produktu

Frytownica 2-komorowa o **pojemności 2x10L** marki **YATO YG-04622**.

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 wlewczą 10L**. Natomiast **minimalny poziom oleju wynosi 4L, a maksymalny 6L**.

Dwie grzałki, każda o mocy **3,0kW**, sterowana jest za pomocą **potencjometru** umieszczonego na panelu sterującym. Możliwe jest ustawienie temperatury pracy w zakresie **60~200°C**. Zainstalowane **bryzgoszczelne wyłączniki** pozwalają 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. **Wymowane grzałki** mają możliwość powieszenia ich na specjalnych uchwytach w pozycji, w której ściekający **olej trafia z powrotem do zbiornika**. Frytownica posiada **dodatkowe 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 okruszki i resztki jedzenia opadając na dno zbiornika przechowywane są w oleju o niższej temperaturze i nie przypalają się.

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 wytrzymałe kosze**, każdy o wymiarze **215x195x95mm**, które posiadają 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 **230V~50Hz** ma wymiary **425x580x305mm** i waży **10,5kg**.

Parametry

- Pojemność [l]: **2x10**
- Waga [kg]: **10,5**
- Wymiary (DxSxW) [cm]: **42,5x58x30,5**
- Materiał: **stal nierdzewna**