

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/frytownica-pojedyncza-10l-3kw-yato-yg-04610-p-20736.html>



FRYTOWNICA POJEDYNCZA 10L 3kW YATO | YG-04610

Cena brutto	425,00 zł
Cena netto	345,53 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	YG-04610
Kod producenta	9
Kod EAN	5906083024191

Opis produktu

Frytownica 1-komorowa o **pojemności 10L** marki **YATO YG-04610**.

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

Grzałka o mocy **3,0kW** 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. **Wyjmowana grzałka** ma możliwość powieszenia jej na specjalnym uchwycie w pozycji, w której ściekający **olej trafia z powrotem do zbiornika**. Frytownica posiada **dotłokowe 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 odcępowi 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 pokrywa 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 **210x190x95mm**, 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 **230V~50Hz** ma wymiary **430x285x285mm** i waży **6,0kg**.

Parametry

- Pojemność [l]: **10**
- Waga [kg]: **6**
- Wymiary (DxSxW) [cm]: **43x28,5x28,5**
- Materiał: **stal nierdzewna**