

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/frytownica-pojedyncza-13l-3-3kw-yato-yg-04616-p-20738.html>

FRYTOWNICA POJEDYNCZA 13L 3,3kW YATO | YG-04616

Cena brutto	678,00 zł
Cena netto	551,22 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	YG-04616
Kod producenta	9
Kod EAN	5906083024214

Opis produktu

Frytownica 1-komorowa o **pojemności 13L** marki **YATO YG-04616**.

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 13L**. Natomiast **minimalny poziom oleju wynosi 5,2L, a maksymalny 8,5L**.

Grzałka o mocy **3,3kW** 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. **Wymowiana grzałka** ma możliwość powieszenia jej na specjalnym uchwycie 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 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 okruchy i resztki jedzenia opadając na dno zbiornika przechowywane są w oleju o niższej temperaturze i nie przypalają się.

Zarówno obudowa, jak i pokrywka 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 **210x190x150mm**, który posiada plastikową, **nienagrzewającą się rękojęść**. 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 **430x285x335mm** i waży **6,5kg**.

Parametry

- Pojemność [l]: **13**
- Wymiary (DxSxW) [cm]: **43x28,5x33,5**
- Materiał: **stal nierdzewna**