



Elektryczna frytownica z zaworem 2x12l, 5000+5000W, 380-400V Yato YG-04634

Producent: Yato

Nr referencyjny: YG-04634

Cechy produktu

Frytownica 2-komorowa o **pojemności 2x12L** marki **YATO YG-04634**.

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 12L**.

Dwie grzałki, każda o mocy **5,0kW**, 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. **Wyjmowane 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 odepowię między 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.

Dodatkowo frytownica **YATO** posiada **kraniki spustowe** przy każdym zbiorniku, umożliwiając spuszczenie z nich oleju. 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.

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 **250x230x125mm**, które posiadają plastikową, **nienagrzewającą się rękkość**. 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 **550x730x400mm** i waży **18kg**.

Parametry:

-
- Rodzaj: dwukomorowa
 - Funkcje: osobne włączniki i termostaty dla każdego z dwóch zbiorników
 - Moc: 5000 + 5000 W
 - Napięcie: 380-400 V a.c.
 - Częstotliwość: 50/60 Hz
 - Zakres temperatury pracy: 60~200 °C
 - Pojemność: 16 + 16 l
 - Min. poziom oleju: 9 + 9 l
 - Maks. poziom oleju: 12 + 12 l
 - Wymiary: 550x730x400 mm
 - Wymiary kosza: 250x230x125 mm
 - Materiał obudowy: stal nierdzewna
 - Materiał pokrywki: stal nierdzewna
 - Materiał rękojeści: bakelit
 - Uchwyt: pokrywy, do odwieszenia kosza
 - Osłona: zabezpieczająca panel sterujący
 - Wyjmowana grzałka: tak
 - Kran spustowy: tak
 - Zimna strefa: tak
 - Cyfrowy panel sterowania: nie
 - Regulacja temperatury: tak
 - Ustawianie czasu (timer): nie
 - Automatyczne włączanie / wyłączanie: tak
 - Sygnał dźwiękowy: nie
 - Zabezpieczenie przed przegrzaniem: tak
 - Wyłącznik bezpieczeństwa: tak
 - Wyłącznik bryzgoszczelny: tak
 - Klasa izolacji elektrycznej: I
 - Masa: 18 kg