

Frytownica 11,5l z szafką 5000W, 380-400V, Yato YG-04636

Producent: Yato

Nr referencyjny: YG-04636

Cechy produktu

Frytownica 1-komorowa wolnostojąca z szafką i kranikiem o **pojemności 11,5L** marki **YATO YG-04636.**

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 16L**. Natomiast **minimalny poziom oleju wynosi 9L, a maksymalny 11,5L.**

Grzałka o mocy **5,0kW** sterowana jest za pomocą **potencjometru** umieszczonego na panelu sterującym. Możliwe jest ustawienie temperatury pracy w zakresie **60~200℃**. Zainstalowany **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 specjalnych uchwytach w pozycji, w której ściekający **olej trafia z powrtotem do zbiornika**. Frytownica posiada **dodatkowe zbezpieczenie**, które automatycznie wyłącza grzałkę w momencie wyciągnięcia jej ze zbiornika. Dodatkowe zabezpieczenie chroni ją przed przegrzaniem, przy temperaturze powyżej **260℃**.

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.

Frytownica wolnostojąca posiada pod spodem **dodatkową szafkę** o wymiarach **370x315x390mm** z zamykanymi drzwiczkami. Wewnątrz szafki, na wysokości 32cm znajduje się **kranik spustowy**, umożliwiający spuszczenie ze zbiornika oleju. Jest to szczególnie przydatna funkcja, dzięki której wymiana oleju odbywa się bardzo szybko. Poza tym umożliwia zlanie starego oleju bezpośrednio do kanistra, minimalizują w ten sposób ryzyko rozlania go. Szafka osadzona jest na **czterech nóżkach** z **regulacją wysokości w zakresie 13,5~16cm.**

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 wytrzymały kosz** o wymiarze **250x230x120mm**, 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 **380~400V,** ma wymiary **(głębokość) 520 x (szerokość) 365 x (wysokość) 935mm** i waży **16kg.**

Parametry:

- Rodzaj: jednokomorowa
- Moc: 5000 W
- Napięcie: 380-400 V a.c.
- Częstotliwość: 50-60 Hz
- Zakres temperatury pracy: 60~200 ˚C
- Pojemność: 16 l
- Min. poziom oleju: 9 l
- Maks. poziom oleju: 11.5 l
- Wymiary: 520x365x935 mm
- Wymiary kosza: 250x230x120 mm
- Wymiary szafki: 315x370x390 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, umieszczony wewnątrz szafki na wysokości 32 cm
- 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: 16 kg