



Frytownica 11,5l z szafką Yato YG-04636

Producent: Yato

Nr referencyjny: YG-04636

Cechy produktu

Uwaga: produkt do nabycia wyłącznie po opłaceniu przelewem. Nie ma możliwości pobrania.

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 wlewcą 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°C. Zainstalowany brygoszczelny 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 uchwytych 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 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, minimalizując 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 520x365x935mm i waży 16kg.

Rodzaj: jednokomorowa
Wymiary: 520x365x935 mm
Zakres temperatury pracy: 60~200 °C
Materiał rękojeści: bakelit
Osłona: zabezpieczająca panel sterujący
Pojemność: 16 l
Materiał obudowy: stal nierdzewna
Masa: 16 kg
Napięcie: 380-400 V a.c.
Moc: 5000 W
Uchwyt: pokrywy, do odwieszenia kosza
Cyfrowy panel sterowania: nie
Częstotliwość: 50-60 Hz
Klasa izolacji elektrycznej: I
Automatyczne włączanie / wyłączenie: tak
Zabezpieczenie przed przegrzaniem: tak
Regulacja temperatury: Tak
Ustawianie czasu (timer): nie
Sygnał dźwiękowy: nie
Wymiary szafki: 315x370x390 mm
Materiał pokrywki: stal nierdzewna
Wymiary kosza: 250x230x120 mm
Wyłącznik bezpieczeństwa: tak
Wyłącznik bryzgoszczelny: tak
Wyjmowana grzałka: tak
Zimna strefa: tak
Min. poziom oleju: 9 l
Maks. poziom oleju: 11.5 l
Kran spustowy: tak, umieszczony wewnątrz szafki na wysokości 32 cm