

Link do produktu: <https://www.gastronomiasklep.com.pl/frytownica-yato-2-komorowa-2x6l-p-21042.html>



Frytownica - YATO - 2-komorowa 2x6l

Cena brutto	847,20 zł
Cena netto	688,78 zł
Dostępność	Dostępność - 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-04620
Kod producenta	YG-04620
Producent	YATO

Opis produktu

Frytownica 2-komorowa o pojemności 2x6L

- 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 maksymalną pojemność wlewczą 6L. Natomiast minimalny poziom oleju wynosi 2,5L, a maksymalny 3,5L.
- Dwie grzałki, każda o mocy 2,0kW, 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 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 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, każda o wymiarze 215x120x95mm, które posiadają plastikową, nienagrzewającą się rękojeść.
- 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 230V~50Hz ma wymiary 425x410x290mm i waży 9,0kg.

Parametry

Pojemność [l]: 2x6

Waga [kg]: 9

Wymiary (DxSxW) [cm]: 42,5x41x29

Materiał: stal nierdzewna