

Link do produktu: <https://www.androla.pl/frytownica-2-komorowa-2x5l-2kw-yato-p-34176.html>



# Frytownica 2-komorowa 2x5L 2kW Yato

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena             | 1 500,00 zł          |
| Dostępność       | Zapytaj o dostępność |
| Czas wysyłki     | 24 godziny           |
| Numer katalogowy | 35474                |
| Kod producenta   | YG-04621             |
| Kod EAN          | 5906083009631        |

## Opis produktu

### Frytownica 2-komorowa 2x5L 2kW Yato

Frytownica YATO jest urządzeniem niezbędnym niemalże w każdym punkcie gastronomicznym. Przeznaczona jest do smażenia w głębokim tłuszczu:

frytek,  
mięsa,  
ryb,  
kroketów,  
warzyw.

Każdy ze zbiorników frytownicy ma całkowitą pojemność wlewczą 8L. Natomiast minimalny poziom oleju wynosi 3,2L, a maksymalny 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 wyciągnięcia jej ze zbiornika. Dodatkowo zabezpieczenie chroni ją przed przegrzaniem, przy temperaturze powyżej 260°C.

Szczególnie przydatną cechą frytownic YATO jest zastosowanie tak zwanej "zimnej strefy" czyli odtępowi 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, każdy o wymiarze 215x120x135mm, 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 425x410x340mm i waży 9,5kg.**

**Parametry:**

**Pojemność [l]: 2x5**

**Waga [kg]: 9,5**

**Wymiary (DxSxW) [cm]: 42,5x41x34**

**Materiał: stal nierdzewna**