

Link do produktu: <https://www.androla.pl/frytownica-elektryczna-podwojna-wolnostojaca-yato-p-34177.html>



Frytownica elektryczna podwójna wolnostojąca Yato

Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	35475
Kod producenta	YG-04638
Kod EAN	5906083009655
Producent	Brak

Opis produktu

Frytownica elektryczna podwójna wolnostojąca 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 wlewcą 16L. Natomiast minimalny poziom oleju wynosi 9L, a maksymalny 11,5L.

Dwie grzałki o mocy 5,0kW każda, sterowane są za pomocą potencjometrów umieszczonych na panelu sterującym. Możliwe jest ustawienie temperatury pracy w zakresie 60~200°C. Zainstalowane bryzgoszczelne wyłączniki 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. Wyjmowane grzałki mają możliwość powieszenia ich 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 okruszki i resztki jedzenia opadając na dno zbiornika przechowywane są w oleju o niższej temperaturze i nie przypalają się.

Frytownica wolnostojąca posiada pod spodem dodatkową podwójną szafkę o wymiarach 370x680x390mm z zamykanymi drzwiczkami. Wewnątrz szafki, na wysokości 32cm znajdują się dwa kraniki spustowe, umożliwiające spuszczenie ze zbiorników 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 dwa bardzo wytrzymałe kosze o wymiarach 240x225x115mm każdy, które posiada plastikową, nienagrzewającą się rękojęść. 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 520x730x900mm i waży 31kg.

Parametry

Pojemność [l]: 2x11,5

Waga [kg]: 31

Wymiary (DxSxW) [cm]: 52x73x90

Materiał: stal nierdzewna