

Link do produktu: <https://termix24.pl/frytownica-1-komorowa-5l-p-60386.html>



## FRYTOWNICA 1-KOMOROWA 5L.

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena             | <b>562,68 zł</b>     |
| Numer katalogowy | <b>YG-04609</b>      |
| Kod producenta   | <b>YG-04609</b>      |
| Kod EAN          | <b>5906083009617</b> |
| Producent        | <b>YATO GASTRO</b>   |

### Opis produktu

**Frytownica 1-komorowa o pojemności 5L marki YATO YG-04609.**

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

frytek,  
mięsa,  
ryb,  
kroketów,  
warzyw.

**Zbiornik frytownicy ma całkowitą pojemność wlewczą 8L.** Natomiast minimalny poziom oleju wynosi 3,2L, a maksymalny 5L.

**Grzałka o mocy 2,0kW** sterowana jest za pomocą potencjometru umieszczonego na panelu sterującym. Możliwe jest ustawienie temperatury pracy w zakresie 60~200?. Zainstalowane 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 specjalnym uchwycie 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?.

**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.

Zarówno obudowa, jak i pokrywka będąca 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 200x135x140mm, który posiada plastikową, nienagrzewającą się rękojęść. 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 230V~50Hz** ma wymiary 430x200x335mm i waży 5,5kg.

---

\*\*