



PROFESSIONAL  
KITCHEN EQUIPMENT



yatogastro.com

## Płyty grillowe

Płyty grillowe o doskonałym przewodzeniu ciepła, z wysokim rantem ułatwiającym utrzymanie czystości na stanowisku pracy. Przeznaczone – w zależności od rodzaju powierzchni – do smażenia jajek, kielbasek, bekonu, mięs, opiekania tostów, tortilli, warzyw.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- stalowa płyta grillowa
- regulacja temperatury w zakresie 50-300°C
- rant boczny o wysokości 75 mm (w modelu YG-04584 – 60 mm)


- rynna ociekowa oraz wyjmowana szuflada na tłuszcz
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- nóżki antypoślizgowe
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

**SS**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

**50-300**  
°C  
WORKING TEMP.  
TEMP. PRACY




- powierzchnia płaska

YATO 	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04584	2000	365 x 460 x 220	360 x 380 x 6	13.5	485.-	596.55




- powierzchnia płaska

YATO 	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04585	3000	555 x 430 x 230	550 x 350 x 9	18.5	525.-	645.75




- 2/3 powierzchni płaskie,  
1/3 powierzchni ryflowana

YATO 	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04586	3000	555 x 430 x 230	550 x 350 x 9	18.5	545.-	670.35




- powierzchnia ryflowana

YATO 	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04587	3000	555 x 430 x 230	550 x 350 x 9	18.5	565.-	694.95



- powierzchnia płaska
- dwie niezależnie sterowane strefy grzewcze

YATO 	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04588	2200 + 2200	735 x 510 x 230	730 x 420 x 9	26	745.-	916.35

## Grille kontaktowe

Przeznaczone do szybkiego przygotowywania hamburgerów, mięs, ryb, tortilli, tostów, panini i warzyw. Duża powierzchnia grillowa pozwala na jednoczesne obustronne smażenie wielu produktów.

- obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- żeliwna płyta grillowa
- płynna regulacja temperatury pracy: 50-300°C
- plastikowa rękojeść
- wyjmowana rynienka na tłuszcz i odpadki po grillowaniu
- włączniki z osłoną antybrzygową
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz
- miedziana szczotka w zestawie


**SS**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

**50-300**  
°C  
WORKING TEMP.  
TEMP. PRACY




### Grille kontaktowe pojedyncze

- góra i dół ryflowane

YATO 	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04555	1800	310 x 370 x 205	230 x 225	15	575.-	707.25


- góra ryflowana, dół płaski

YATO 	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04556	1800	310 x 370 x 215	230 x 225	15	349.-	429.27

### Grille kontaktowe „Panini”




- góra i dół ryflowane

YATO 	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04557	2200	440 x 370 x 190	345 x 230	18	745.-	916.35




- góra i dół płaskie

YATO 	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04558	2200	440 x 370 x 190	345 x 230	18	725.-	891.75

Grill kontaktowy podwójny



- góra i dół ryflowane
- osobne włączniki i termostaty dla każdej z dwóch stref grzewczych

YATO 	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04560	3600	580 x 360 x 190	485 x 230	24	985.-	1 211.55




### Grill gazowy

Wolnostojący grill gazowy do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Wyposażony w 3 palniki o łącznej mocy 9 kW oraz ledowe podświetlenie pokręteł.

- zamknięcie zapewniające szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- zapalnik piezo
- emaliowany ruszt
- kratka podgrzewająca i palniki ze stali nierdzewnej
- stalowa misa odporna na wysoką temperaturę oraz stalowa osłona palników
- solidna konstrukcja ze stali malowanej proszkowo
- wygodne półki boczne i kosz o wymiarach 390 x 80 x 80 mm
- termometr w pokrywie
- 2 kółka z wytrzymałego polietylenu
- nie zawiera w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)

9 kW	x3	3 LED KNOBS POKRĘTEŁA LED	2 SHELVES WITH HANGERS PODKI Z WIESZAKAMI
------	----	---------------------------------	--



YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20001	9	1220 x 590 x 1120	570 x 410	570 x 120	26.5	813.-	999.99


### Grille gazowe

Wolnostojące grille gazowe do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Wyposażone w palniki główne o mocy 3 kW oraz zamykany palnik boczny o mocy 2,5 kW.

- zamknięcie zapewniające szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- żeliwny ruszt
- kratka podgrzewająca ze stali nierdzewnej
- stalowa misa odporna na wysoką temperaturę
- palniki ze stali nierdzewnej ze stalową osłoną
- pokrywa i drzwiczki dwusłienne, ze stali nierdzewnej 430
- solidna konstrukcja ze stali malowanej proszkowo
- szafka ułatwiająca utrzymanie porządku w miejscu pracy
- termometr w pokrywie
- otwieracz do butelek
- 4 obrotowe kółka z hamulcem
- nie zawierają w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)




### YG-20002


9.0 kW  
+2.5 kW 



### YG-20011

12.0 kW  
+2.5 kW 



YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20002	11.5	1220 x 570 x 1120	600 x 420 (2 szt.)	570 x 120	32	1 138.-	1 399.74
YG-20011	14.5	1330 x 570 x 1120	700 x 420 (3 szt.)	675 x 120	36	1 300.-	1 599.-

### Grille gazowe


Wolnostojące grille gazowe do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Wyposażone w palniki główne o mocy 3,5 kW oraz dodatkowy zamykany palnik boczny.

- zamknięcie zapewniające szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- żeliwny ruszt
- emaliowana kratka podgrzewająca
- stalowa misa odporna na wysoką temperaturę
- palniki ze stali nierdzewnej ze stalową osłoną
- pokrywa i drzwiczki dwusłienne, ze stali nierdzewnej 430
- solidna konstrukcja ze stali malowanej proszkowo
- szafka ułatwiająca utrzymanie porządku w miejscu pracy
- termometr w pokrywie
- 4 obrotowe kółka z hamulcem
- nie zawierają w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)



YG-20012  
14.0 kW  
+2.0 kW




YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20012	16	1330 x 630 x 1130	680 x 440 (3 szt.)	660 x 160	40.5	1 626.-	1 999.98



YG-20013  
14.0 kW  
+3.5 kW



YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20013	17.5	1470 x 580 x 1270	650 x 460 (2 szt.)	680 x 170	59.5	1 995.-	2 453.85

### Grill gazowy

Wolnostojący grill gazowy do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Wyposażony w 4 palniki główne o mocy 3 kW, zamykany palnik boczny o mocy 2,5 kW oraz ledowe podświetlenie pokręteł.

- zamknięcie zapewniające szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- żeliwny ruszt
- kratka podgrzewająca ze stali nierdzewnej
- stalowa misa odporna na wysoką temperaturę
- palniki ze stali nierdzewnej ze stalową osłoną
- pokrywa i drzwiczki dwuścienne ze stali nierdzewnej 430
- solidna konstrukcja ze stali malowanej proszkowo
- wygodne półki boczne i wyciągany pojemnik na jedzenie ze stali 430
- szafka ułatwiająca utrzymanie porządku w miejscu pracy
- termometr w pokrywie
- otwieracz do butelek oraz 6 haczyków
- 4 obrotowe kółka z hamulcem
- nie zawiera w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)



**12+2.2 kW**

**4+1**


**SS**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

**360°**

**4x**

**4x**  
BRAKE  
HAMULEC



YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20014	14.5	1410 x 550 x 1130	700 x 420	675 x 120	41.5	1 747.-	2 148.81

### Grill gazowy

Wolnostojący grill gazowy do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Wyposażony w 6 palników głównych o mocy 3 kW oraz zamykany palnik boczny o mocy 2,2 kW.

- zamknięcie zapewniające szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- żeliwny ruszt
- kratka podgrzewająca ze stali nierdzewnej
- stalowa misa odporna na wysoką temperaturę
- palniki ze stali nierdzewnej ze stalową osłoną
- pokrywa i drzwiczki dwuścienne, ze stali nierdzewnej 430
- solidna konstrukcja ze stali malowanej proszkowo
- szafka ułatwiająca utrzymanie porządku w miejscu pracy
- termometr w pokrywie
- otwieracz do butelek
- 4 obrotowe kółka z hamulcem
- nie zawiera w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)



**18+2.2 kW**

**6+1**


**SS**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

**360°**

**4x**

**4x**  
BRAKE  
HAMULEC



YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20017	20.2	1440 x 570 x 1130	780 x 420	790 x 120	39.5	1 707.-	2 099.61

### Grill gazowo-węglowy 2 w 1

Wolnostojący grill combo do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Składa się z dwóch części: węglowej oraz gazowej wyposażonej w 2 palniki główne o mocy 3 kW i zamykany palnik boczny o mocy 2,2 kW.

- dwie pokrywy z termometrami zapewniają szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- żeliwny ruszt
- kratka podgrzewająca ze stali nierdzewnej
- stalowa misa odporna na wysoką temperaturę
- palniki ze stali nierdzewnej ze stalową osłoną
- mechaniczny system podnoszenia i opuszczania paleniska na węgiel
- dwa otwory wentylacyjne umieszczone w pokrywie grilla węglowego i regulacja przepływu powietrza za pomocą gałki
- pokrywa i drzwiczki dwuścienne, ze stali nierdzewnej 430
- solidna konstrukcja ze stali malowanej proszkowo
- szafka ułatwiająca utrzymanie porządku w miejscu pracy
- otwieracz do butelek oraz 6 haczyków
- 4 obrotowe kółka z hamulcem
- nie zawiera w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)

**6+2.2 kW**

**2+1**


**SS**  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA

**360°**

**4x**

**4x**  
BRAKE  
HAMULEC



YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20030	8.2	1620 x 660 x 1130	900 x 420	900 x 120	54	2 113.-	2 598.99

## Płyta żeliwna do grilli gazowych

Płyta do grilli gazowych YATO – dzięki dwóm rodzajom powierzchni – umożliwia przygotowanie nie tylko mięsa, ryb i warzyw, ale także jajek, placków czy owoców morza.

- wykonana z żeliwa, które szybko i równomiernie się nagrzewa oraz długo utrzymuje ciepło
- trwała, odporna na ścieranie i korozję
- dwustronna: ryflowana i płaska
- waga: 2,7 kg

220x410 mm  
CAST IRON ŻELIWO  
2.7 kg



YATO 	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20020	220 x 410	YG-20002, YG-20011, YG-20014, YG-20017, YG-20030	97.-	119.31

## Rożen do grilli gazowych

Automatyczny, obrotowy rożen do grilli gazowych YATO z możliwością regulacji długości oraz położenia szpikulców.

- wykonany ze stali nierdzewnej
- długość całkowita: 1005 mm
- zasilanie: 220-240 V ~ 50/60 Hz

4W  
SS  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA



YATO 	ROŻEN (mm)	UCHWYT (mm)	SILNIK (mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20021	825	110	70	YG-20001, YG-20012, YG-20013, YG-20014	211.-	259.53


## Pokrowce na grille

Praktyczne pokrowce do ochrony grilli gazowych przed deszczem, słońcem, wiatrem i kurzem. Idealne latem podczas przerw w użytkowaniu urządzeń oraz poza sezonem do ich bezpiecznego przechowywania.

- wykonane z wytrzymałego poliestru Oxford 600D o gramaturze 240 g
- dodatkowo wzmocnione powłoką PVC
- wodoodporne
- dwa zapięcia na rzepy zapewniają lepsze dopasowanie
- łatwe do utrzymania w czystości
- kształt: trapez
- kolor: czarny



  
  
x2 HOOK FASTENER RZEP  
PCV  
600D POLYESTER POLIESTER

YATO 	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20050	1300 x 600 x 1050	YG-20001, YG-20002, YG-20011	59.60	73.31
YG-20051	1500 x 650 x 1050	YG-20012, YG-20013, YG-20014, YG-20017, YG-20030	68.60	84.38


## Frytownice pojedyncze i podwójne

Wydajne frytownice elektryczne z jedną lub dwoma komorami.

- obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury w zakresie 60-200°C
- panel sterujący z osłoną zabezpieczającą
- wyjmowana grzałka z możliwością odstawienia do ocieknięcia
- „zimna strefa” zapobiegająca przypalaniu się okruszków na dnie komory
- zabezpieczenie przed przegrzaniem – max. 260°C
- wyłącznik bezpieczeństwa – automatyczne wyłączenie grzałki przy jej wyciągnięciu
- mocny i wytrzymały kosz z plastikową, nienagrzewającą się rękąjścią
- uchwyty do odwieszenia kosza, żeby odciekł tłuszcz
- pokrywa z plastikowym uchwytem
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz, a w przypadku modeli YG-04617 oraz YG-04624: 380-415 V~ 50/60 Hz




### Frytownice pojedyncze

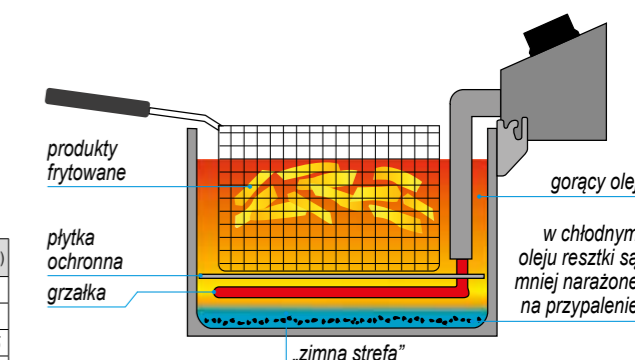
YATO 	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04608	2000	3.5	210 x 125 x 95	430 x 200 x 290	4.5	385.-	473.55
YG-04609	2000	5	210 x 125 x 135	430 x 200 x 335	5.5	425.-	522.75
YG-04610	3000	6	210 x 190 x 95	430 x 285 x 285	6	455.-	559.65
YG-04616	3300	8.5	210 x 190 x 150	430 x 285 x 335	6.5	560.-	688.80
YG-04617	5000	11	240 x 220 x 120	490 x 285 x 360	8	645.-	793.35



### Frytownice podwójne

- osobne włączniki i termostaty dla każdego z dwóch zbiorników

YATO 	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04620	2 x 2000	2 x 3.5	215 x 120 x 95	425 x 410 x 290	9	725.-	891.75
YG-04621	2 x 2000	2 x 5	215 x 120 x 135	425 x 410 x 340	9.5	775.-	953.25
YG-04622	2 x 3000	2 x 6	215 x 195 x 95	425 x 580 x 305	10.5	845.-	1 039.35
YG-04623	2 x 3300	2 x 8	215 x 195 x 150	425 x 580 x 335	12	915.-	1 125.45
YG-04624	2 x 5000	2 x 11.5	240 x 220 x 110	490 x 595 x 360	15	1 350.-	1 660.50



\* pojemność wlewczą

60-200 °C  
SS  
STAINLESS STEEL  
STAL NIERDZEWNA  
PC  
PANEL COVER  
OSŁONA PANELU  
COLD AREA  
ZIMNA STREFA



### Frytownice z kranikiem

Frytownice pojedyncze i podwójne wyposażone w kraniki do spuszczenia oleju.

- obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury w zakresie 60-200°C
- panel sterujący z osłoną zabezpieczającą
- wyjmowana grzałka z możliwością odstawienia do ocieknięcia
- „zimna strefa” zapobiegająca przypalaniu się okruszków na dnie komory
- zabezpieczenie przed przegrzaniem – max. 260°C
- wyłącznik bezpieczeństwa – automatyczne wyłączenie grzałki przy jej wyciągnięciu
- mocny i wytrzymały kosz z plastikową, nienagrzewającą się rękojeścią
- uchwyty do odwieszenia kosza, żeby odciekł tłuszcz
- pokrywka z plastikowym uchwytem
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz, a w przypadku modeli YG-04630 oraz YG-04634: 380-415 V~ 50/60 Hz



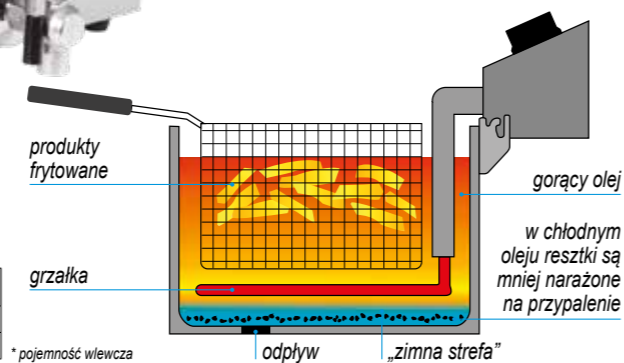
### Frytownice pojedyncze z kranikiem

YATO	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04615	3000	6.5	210 x 190 x 90	530 x 300 x 355	7	379.-	466.17
YG-04630	5000	12	240 x 220 x 115	550 x 365 x 400	11	725.-	891.75



### Frytownice podwójne z kranikiem

YATO	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04632	2 x 3000	2 x 6	210 x 190 x 90	520 x 610 x 355	14	749.-	921.27
YG-04634	2 x 5000	2 x 12	240 x 220 x 120	550 x 730 x 400	18	1 350.-	1 660.50



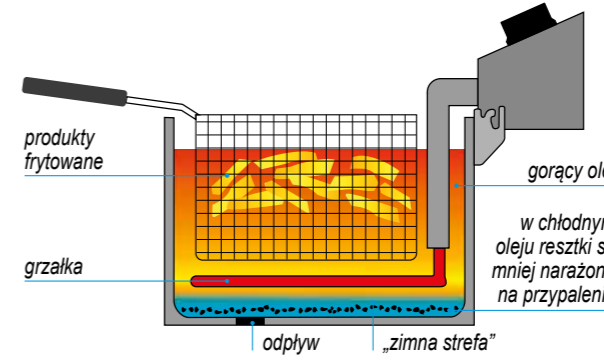
- 60-200 °C
- SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA
- PC PANEL COVER OSŁONA PANELU
- COLD AREA ZIMNA STREFA
- DRAINING TAP KRAN SPUSTOWY



### Frytownice wolnostojące

Frytownice z jednym lub dwoma zbiornikami umieszczone na funkcjonalnej szafce z drzwiczkami.

- obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury w zakresie 60-200°C
- panel sterujący z osłoną zabezpieczającą
- wyjmowana grzałka z możliwością odstawienia do ocieknięcia
- „zimna strefa” zapobiegająca przypalaniu się okruszków na dnie komory
- zabezpieczenie przed przegrzaniem – max. 260°C
- wyłącznik bezpieczeństwa – automatyczne wyłączenie grzałki przy jej wyciągnięciu
- mocny i wytrzymały kosz z plastikową, nienagrzewającą się rękojeścią
- uchwyty do odwieszenia kosza, żeby odciekł tłuszcz
- pokrywka z plastikowym uchwytem
- kranik do spuszczenia oleju ze zbiornika umieszczony wewnątrz szafki na wysokości 32 cm
- metalowe nóżki z regulacją wysokości w zakresie 13,5-16 cm
- zasilanie: 380-415 V~ 50/60 Hz



- 60-200 °C
- SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA
- PC PANEL COVER OSŁONA PANELU
- COLD AREA ZIMNA STREFA
- DRAINING TAP KRAN SPUSTOWY



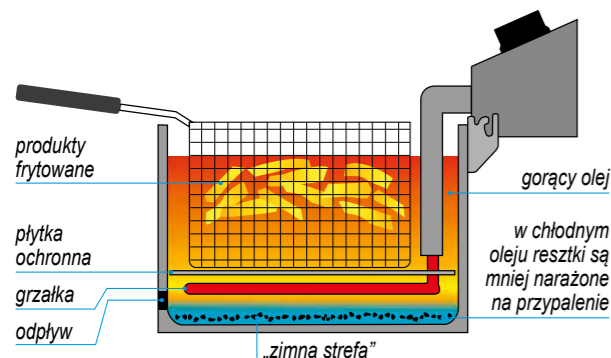
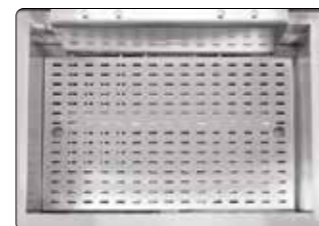
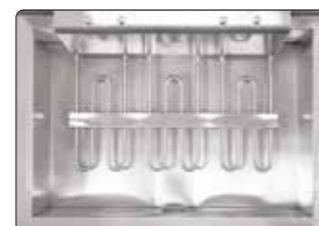
YATO	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	SZAFKA (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04636	5000	11.5	240 x 225 x 115	315 x 370 x 390	520 x 365 x 935	16	1 650.-	2 029.50
YG-04638	2 x 5000	2 x 11.5	240 x 225 x 115	680 x 370 x 390	520 x 730 x 900	31	2 550.-	3 136.50


\* pojemność wlewca

## Smażalniki

Smażalniki elektryczne przeznaczone do przygotowywania pączków, ryb itp.

- obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury w zakresie 60-200°C
- wyjmowana grzałka z możliwością odstawienia do ocieknięcia
- „zimna strefa” zapobiegająca przypalaniu się okruszków na dnie komory
- zabezpieczenie przed przegrzaniem – max. 260°C
- wyłącznik bezpieczeństwa – automatyczne wyłączenie grzałki przy jej wyciągnięciu
- uchwyty do odwieszania kosza, żeby odciekł tłuszcz
- ociekacz boczny instalowany osobno
- pokrywa z plastikowym uchwytem
- kranik do spuszczenia oleju ze zbiornika
- zasilanie: 380-415 V~ 50/60 Hz



YATO 	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04640	6000	23	270 x 480 x 90	570 x 580 x 340	14	1 245.-	1 531.35
YG-04641	6000	26.5	270 x 480 x 90	600 x 600 x 360	15	1 345.-	1 654.35


\* pojemność wlewca

## Cyrkulator do gotowania sous vide

Przeznaczony do powolnego gotowania w niskich temperaturach zapakowanych próżniowo potraw.

- do mocowania w garnku lub pojemniku GN o wysokości 19-25 cm i średnicy min. 24 cm
- łatwy w obsłudze panel sterujący z wyświetlaczem LCD
- precyzyjna regulacja temperatury w zakresie 5-99°C co 0,1°C
- ustawianie timera od 5 min do 99 godz.
- wydajna cyrkulacja wody gwarantuje równomierne gotowanie potraw
- niski profil minimalizuje wielkość szczeliny pomiędzy naczyniem a pokrywką, ograniczając odparowywanie wody
- alarm niskiego poziomu wody
- ochrona przed pracą na sucho
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz




YATO 	(W)	(l)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04730	1500	<30	28.5 x 18.2 x 14.5	2	599.-	736.77

## Kulki izolacyjne do gotowania sous vide

Unosząc się na powierzchni wody w naczyniu do sous vide, tworzą powłokę izolacyjną zmniejszającą odparowywanie wody. Dzięki temu ograniczają straty ciepła nawet do 90%, podnoszą stabilność termiczną i zmniejszają zużycie energii elektrycznej.

- wykonane z polipropylenu
- zalecane do stosowania wraz z cyrkulatorem YG-04730



YATO 	(szt.)	Ø (mm)	MAX. TEMP. (°C)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04735	100	20	110	39.-	47.97

- 1500W
- 5-99°C
- 0.1°C TEMP. ADJUSTMENT REGULACJA TEMPERATURY
- +/-0.5°C TOLERANCE TOLERANCJA
- 0~99 h TIME SETTING USTAWIENIE CZASU PRACY
- <30L MAX CAPACITY POJEMNOŚĆ
- WATER CIRCULATION CYRKULACJA WODY
- MEMORY PAMIĘĆ
- LCD DISPLAY WYŚWIETLACZ
- SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

### Naleśnikarka

Naleśnikarka o dużej, płaskiej powierzchni grzewczej o średnicy 400 mm, pozwalającej na sprawną przygotowywanie równych i odpowiednio wysmażonych placzków.

- powierzchnia robocza pokryta powłoką nieprzywierającą PTFE
- obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury w zakresie 50-300°C
- rynnna ociekowa oraz wyjmowana szuflada na tłuszcz
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- włącznik z osłoną antybrzygową
- nóżki antypoślizgowe
- łatwa do utrzymania w czystości
- w zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04680	3000	450 x 470 x 220	Ø 400 x 15	13	685.-	842.55

Ø 400 mm
PTFE
°C 50-300 WORKING TEMP. TEMP. PRACY
3000W
SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA



### Urządzenia do gotowania ryżu

Specjalistyczne urządzenia do gotowania ryżu z funkcją podtrzymania ciepła. Polecane dla restauracji serwujących sushi i inne dania z ryżu, firm cateringowych oraz placówek zbiorowego żywienia.

- automatyczne przejście w tryb podtrzymania ciepła po zakończeniu gotowania
- zbiornik na ryż z nieprzywierającą powłoką i wylotową skalą
- mata zabezpieczająca przed przypalaniem i przywieraniem ryżu do dna
- zabezpieczenie przed pracą bez zbiornika
- pojemnik na skropliny
- obudowa ze stali nierdzewnej
- rękojeść i zamknięcie wykonane z mocnego, wytrzymałego ABS
- w zestawie: miarka do ryżu, łyżka do nakładania i łopatką do mieszania
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA
ABS
ENERGY SAVING MODE SYSTEM OSZCZĘDZANIA ENERGII
COOKING WARMING DIODES DIDY GOTOWANIA I PODGRZEWANIA
NON STICK POT NIEPRZYWIERAJĄCY GARNIEK



#### YG-04695

- pojemność pojemnika: 16,5 l
- max. ilość suchego ryżu: 5,5 l (30 porcji po 180 ml)
- wymiary wewnętrzne pojemnika: Ø 320 x 210 mm

#### YG-04696

- pojemność pojemnika: 27 l
- max. ilość suchego ryżu: 9 l (50 porcji po 180 ml)
- wymiary wewnętrzne pojemnika: Ø 380 x 240 mm



YATO	V (l)	(mm)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04695	16.5	480 x 380 x 380	1950	695.-	854.85
YG-04696	27	560 x 490 x 405	2850	890.-	1 094.70

### Termosy transportowe stalowe

Profesjonalne termosy wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 443/201. Polecane do transportu wszelkiego rodzaju produktów gastronomicznych, zarówno gorących, jak i zimnych. Pozwalają utrzymać temperaturę potraw do 8 godzin.

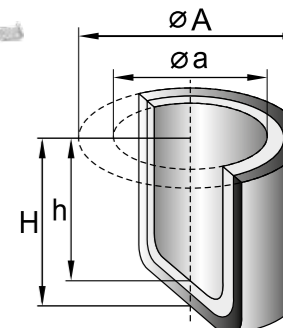
- podwójne ścianki korpusu i pokrywy wypełnione specjalną pianką izolacyjną
- podwójna pokrywa z 6 zatrzaskami
- silikonowa uszczelka pokrywy zapewniająca szczelność termosu
- zawór dekompresyjny
- wygodne uchwyty transportowe
- gumowa osłona ochronna dna zapobiega przesuwaniu się termosu podczas transportu
- możliwość piętrowania termosów (o pojemności do 35 l)



SS 443/201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA
THERMAL ISOLATION IZOLACJA TERMICZNA
80-68 °C 0-6 °C
8h

DECOMPRESSION VALVE ZAWÓR DEKOMPRESYJNY
SILICONE GASKET USZCZELKA SILIKONOWA
RUBBER BOTTOM PAD GUMOWA PODKŁADKA

x2 HANDLES UCHWYTY
x6 CLIPS ZATRZASKI
DOUBLE WALL PODWÓJNA ŚCIANKA



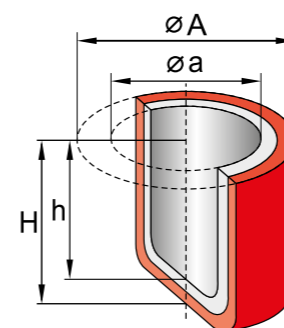
YATO	V (l)	Ø A (mm)	Ø a (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09200	10	355	300	240	165	395.-	485.85
YG-09201	15	355	300	300	210	455.-	559.65
YG-09202	20	355	300	380	300	485.-	596.55

YATO	V (l)	Ø A (mm)	Ø a (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09203	25	355	300	450	375	555.-	682.65
YG-09204	35	355	300	590	510	625.-	768.75
YG-09205	50	505	450	390	320	725.-	891.75

### Termosy do transportu żywności

Wykorzystywane w działalności cateringowej.

- wyposażone w zintegrowany wkład ze stali nierdzewnej
- wykonane z wysokiej jakości polietylenu odpornego na zarysowania i wgniecenia
- posiadają powłokę termoizolacyjną zapewniającą wiele godzin izolacji termicznej
- niezwykle łatwe do utrzymania w czystości
- przystosowane do piętrowania przy tej samej objętości
- wyposażone w zawór dekompresyjny, uszczelkę izolacyjną z wysokiej jakości silikonu i zatrzaski ze stali nierdzewnej



SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA
PE
DECOMPRESSION VALVE ZAWÓR DEKOMPRESYJNY

SILICONE GASKET USZCZELKA SILIKONOWA
THERMAL ISOLATION IZOLACJA TERMICZNA
85-80 °C -3-0 °C
4h

x2 HANDLES UCHWYTY
x4 CLIPS ZATRZASKI



YATO	V (l)	Ø A (mm)	Ø a (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09225	15	335	280	300	240	285.-	350.55
YG-09226	30	410	350	380	320	395.-	485.85
YG-09227	48	465	405	445	380	525.-	645.75