

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/elektryczna-plyta-grillowa-gladka-360mm-yg-04584-yato-p-15471.html>

ELEKTRYCZNA PŁYTA GRILLOWA GŁADKA 360MM YG-04584 YATO

Cena brutto	474,58 zł
Cena netto	385,84 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-04584
Kod producenta	YG-04584
Kod EAN	5906083008030
Producent	YATO

Opis produktu

Elektryczna płyta grillowa gładka 360mm YATO YG-04584

Płyta grillowa z gładką powierzchnią roboczą 365×380 mm przeznaczona do smażenia i grillowania w gastronomii oraz cateringu. Stalowa płyta o grubości 6 mm zapewnia równomierne przewodzenie ciepła, a moc 2,0 kW umożliwia szybkie osiągnięcie temperatury roboczej.

Powierzchnia robocza 365 × 380 mm

Moc grzałki 2,0 kW

Zakres temperatur 50–300°C

Materiał obudowy Stal nierdzewna

Charakterystyka płyty grillowej YATO YG-04584

Płyta stalowa o grubości 6 mm

Grubość płyty wpływa na akumulację ciepła i równomierność smażenia. 6 mm stali zapewnia stabilną temperaturę powierzchni roboczej nawet przy częstym układaniu zimnych produktów, co przekłada się na powtarzalność wyników grillowania.

Regulacja temperatury 50-300°C

Potencjometr umieszczony na panelu frontowym pozwala precyzyjnie dostosować temperaturę do rodzaju produktu. Niższe wartości (50-120°C) sprawdzają się przy podgrzewaniu, średnie (150-200°C) przy smażeniu jajek i warzyw, wyższe (250-300°C) przy grillowaniu mięs.

System odprowadzania tłuszczu

Rynienka z przodu płyty oraz otwór spadowy kierują nadmiar tłuszczu i płynów do wyjmowanej szufladki. Rozwiązanie ułatwia utrzymanie czystości powierzchni roboczej podczas pracy i upraszcza mycie po zakończeniu użytkowania.

Ranty ochronne 60 mm

Boczne i tylna ścianka z rantem o wysokości 60 mm zabezpieczają przed zsuwaniem się produktów i ograniczają rozpryskiwanie tłuszczu poza obszar roboczy. Rozwiązanie zwiększa bezpieczeństwo pracy i zmniejsza zanieczyszczenie otoczenia.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-04584
Producent	YATO
Wymiary płyty roboczej	365 × 380 mm
Grubość płyty stalowej	6 mm
Moc grzałki	2,0 kW
Zasilanie	230V ~ 50Hz
Zakres temperatur	50-300°C
Wymiary zewnętrzne (D×S×W)	365 × 460 × 220 mm
Wysokość rantów bocznych	60 mm
Materiał obudowy	Stal nierdzewna (SS)
Masa urządzenia	13,5 kg
Zabezpieczenia	Bezpiecznik termiczny, wyłącznik bryzgoszczelny
Nóżki	Antypoślizgowe, 4 szt.

Zastosowanie płyty grillowej

- Smażenie jajek sadzonych, jajecznicy i omletów w gastronomii śniadaniowej
- Grillowanie kielbasek, parówek i bekonów w punktach fast food
- Przygotowanie burgerów, steków i kotletów w restauracjach
- Opiekanie tostów, tortilli i naleśników
- Smażenie warzyw (cukinia, papryka, bakłażan) w kuchni wegetariańskiej

-
- Podgrzewanie gotowych potraw w cateringu
 - Przygotowanie dań na eventach i imprezach plenerowych
 - Użytkowanie w food truckach i mobilnych punktach gastronomicznych

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić płytę stalową środkiem odtłuszczającym i przetrzeć do sucha. Przy pierwszym rozgrzewaniu może pojawić się delikatny zapach – jest to normalne zjawisko związane z wypalaniem zabezpieczeń fabrycznych. Zaleca się przeprowadzenie pierwszego nagrzewania bez produktów przez około 15 minut.

Czyszczenie płyty roboczej

Po zakończeniu pracy i ostygnięciu urządzenia należy usunąć resztki produktów za pomocą skrobaka lub szpatułki. Powierzchnię stalową można czyścić środkami przeznaczonymi do stali nierdzewnej. Wyjmovaną szufladkę na tłuszcz należy opróżniać regularnie i myć w ciepłej wodzie z detergentem. Nie należy używać ostrych, ściernych gąbek, które mogą porysować stal.

Bezpieczeństwo użytkowania

Urządzenie wyposażono w bezpiecznik termiczny zabezpieczający przed przegrzaniem oraz bryzgoszczelny wyłącznik tylny umożliwiający odcięcie zasilania bez wyciągania wtyczki. Nóżki antypoślizgowe zapewniają stabilność na blacie roboczym. Podczas pracy powierzchnia płyty osiąga temperaturę do 300°C – należy zachować ostrożność i używać narzędzi z izolowanymi uchwytami.

Produkty powiązane

Do pracy z płytą grillową zaleca się używanie szpatuł i skrobaków ze stali nierdzewnej z długimi uchwytami, pojemników GN do przechowywania przygotowanych składników oraz środków do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej dedykowanych gastronomii.

...