

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/elektryczna-plyta-grillowa-gladka-550mm-yg-04585-yato-p-15472.html>

## ELEKTRYCZNA PŁYTA GRILLOWA GŁADKA 550MM YG-04585 YATO

Cena brutto	<b>467,87 zł</b>
Cena netto	<b>380,38 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny — zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>YG-04585</b>
Kod producenta	<b>YG-04585</b>
Kod EAN	<b>5906083008047</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Elektryczna płyta grillowa gładka 550mm YATO YG-04585

Profesjonalna płyta grillowa z gładką powierzchnią stalową przeznaczona do gastronomii i intensywnego użytkowania domowego. Urządzenie o mocy 3,0 kW z precyzyjną regulacją temperatury umożliwia smażenie, grillowanie i opiekanie szerokiej gamy produktów spożywczych.

Powierzchnia robocza 555 × 350 mm

Moc grzałki 3,0 kW

Grubość płyty 9 mm

Zakres temperatury 50-300°C

### Charakterystyka techniczna płyty grillowej

#### Stalowa płyta grzewcza 9 mm

Grubość 9 mm zapewnia równomierne nagrzewanie powierzchni i stabilne utrzymanie temperatury podczas gotowania. Płaska konstrukcja umożliwia smażenie produktów wymagających kontaktu z całą powierzchnią — jajek, naleśników, tortilli, warzyw czy mięs płaskich.

#### Regulacja temperatury 50-300°C

Potencjometr na panelu frontowym pozwala dostosować temperaturę do rodzaju przygotowywanego produktu. Niskie temperatury (50-100°C) służą do podgrzewania i utrzymania ciepła potraw, średnie (100-200°C) do smażenia warzyw i jajek, wysokie (200-300°C) do grillowania mięs.

### System odprowadzania tłuszczu

Rynienka z przodu płyty zbiera nadmiar tłuszczu i soków, które spływają przez otwór do wyjmowanej szuflady. Rozwiązanie ułatwia utrzymanie czystości powierzchni roboczej i zapobiega gromadzeniu się resztek podczas długotrwałego użytkowania.

### Obudowa ze stali nierdzewnej

Konstrukcja ze stali nierdzewnej (SS) zapewnia odporność na korozję i ułatwia czyszczenie. Boczne i tylne ranty o wysokości 75 mm zabezpieczają przed wypadaniem produktów i ograniczają rozbryzgiwanie tłuszczu poza obszar płyty.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-04585
Marka	YATO
Wymiary powierzchni grillowej	555 × 350 mm
Grubość płyty	9 mm
Moc grzałki	3,0 kW
Zakres regulacji temperatury	50-300°C
Zasilanie	230V ~ 50Hz
Wymiary całkowite (D×S×W)	555 × 430 × 230 mm
Wysokość rantu bocznego	75 mm
Materiał obudowy	Stal nierdzewna (SS)
Masa urządzenia	18,5 kg
Dodatkowe zabezpieczenia	Bezpiecznik termiczny, wyłącznik bryzgoszczelny
Stabilizacja	4 nóżki antypoślizgowe

## Zastosowanie płyty grillowej

- Smażenie jajek na twardo, jajecznicy i omletów
- Grillowanie kiełbasek, parówek i boczku
- Przygotowywanie steków, hamburgerów i mięs płaskich
- Opiekanie tostów, kanapek i tortilli
- Smażenie warzyw — papryki, cukinii, bakłażana
- Przygotowywanie naleśników i placków ziemniaczanych
- Podgrzewanie gotowych potraw w niskich temperaturach

- 
- Użytkowanie w lokalach gastronomicznych, food truckach, cateringach

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Uruchomienie i regulacja

Przed pierwszym użyciem należy przetrzeć płytę wilgotną szmatką i nagrzać do 200°C na 10 minut w celu wypalenia ewentualnych zabrudzeń produkcyjnych. Regulacja temperatury odbywa się za pomocą potencjometru na panelu przednim. Wyłącznik z tyłu obudowy pozwala odciąć zasilanie bez wyciągania wtyczki.

### Czyszczenie powierzchni roboczej

Po zakończeniu pracy i ostygnięciu płyty należy usunąć resztki pokarmowe szpatułką, a następnie przetrzeć powierzchnię wilgotną ściereczką. Szufładę na tłuszcz należy opróżniać regularnie — po każdym dniu intensywnego użytkowania. Nie używać ostrych narzędzi ani ściernych środków czyszczących.

### Bezpieczeństwo termiczne

Wbudowany bezpiecznik termiczny chroni przed przegrzaniem grzałki. W przypadku osiągnięcia krytycznej temperatury urządzenie automatycznie wyłącza zasilanie. Nóżki antypoślizgowe zapewniają stabilność na blacie roboczym. Podczas pracy powierzchnia osiąga wysoką temperaturę — należy unikać bezpośredniego kontaktu.

### Produkty powiązane

Do płyty grillowej warto rozważyć zakup szpatuł ze stali nierdzewnej, szczotek do czyszczenia powierzchni grillowych oraz pojemników na zebrany tłuszcz. W przypadku użytkowania komercyjnego pomocne mogą być także pokrowce ochronne i zestawy do konserwacji stali nierdzewnej.

...