

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-gazowy-31-stal-nierdzewna-11-2kw-yg-20018-yato-p-49166.html>

grill gazowy 3+1, stal nierdzewna 11,2kW YG-20018 YATO

Cena brutto	1 047,54 zł
Cena netto	851,66 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-20018
Kod producenta	YG-20018
Kod EAN	5906083105999
Producent	YATO

Opis produktu

Grill gazowy 3+1 palniki YATO YG-20018 – stal nierdzewna, moc 11,2 kW

Przenośny grill gazowy ze stali nierdzewnej S/S 430 z trzema palnikami głównymi o mocy 3 kW każdy oraz dodatkowym palnikiem bocznym 2,2 kW. Wyposażony w żeliwny ruszt 60x42 cm, termometr w pokrywie oraz system zapalania piezo.

Łączna moc palników 11,2 kW

Liczba palników 4 (3+1)

Powierzchnia rusztu 60x42 cm

Zużycie gazu 814 g/h

Charakterystyka techniczna grilla gazowego YATO YG-20018

Cztery niezależne palniki z regulacją mocy

Trzy palniki główne po 3 kW oraz palnik boczny 2,2 kW umożliwiają jednoczesne przygotowanie różnych potraw w różnych temperaturach. Niezależna regulacja każdego palnika pozwala precyzyjnie kontrolować strefy grzewcze – można grillować mięso na wysokiej temperaturze, jednocześnie podgrzewając warzywa na niższej mocy.

Żeliwny ruszt 60×42 cm z grubością 7,5-13 mm

Żeliwo charakteryzuje się doskonałą akumulacją ciepła i równomiernym rozkładem temperatury, co zapobiega przypalaniu potraw. Powierzchnia 2520 cm² pozwala jednocześnie grillować 12-15 porcji. Dodatkowo kratka podgrzewająca 57×12 cm utrzymuje ciepło gotowych dań bez dalszego pieczenia.

Stal nierdzewna S/S 430 odporna na korozję

Ferrytyczna stal nierdzewna S/S 430 zawiera 16-18% chromu, co zapewnia odporność na wilgoć, zmiany temperatury i działanie kwasów organicznych powstających podczas grillowania. Materiał ten nie wymaga specjalnej konserwacji i zachowuje estetykę przez lata użytkowania na zewnątrz.

Zasilanie butanem lub propanem przy ciśnieniu 37 mbar

Grill współpracuje z butlami gazowymi typu EN 498: I3B/P(37), wypełnionymi butanem (G30) lub propanem (G31). Średnie zużycie 814 g/h oznacza, że butla 11 kg wystarcza na około 13-14 godzin grillowania. Średnica dysz 3×0,76 mm (palniki główne) i 1×0,7 mm (palnik boczny) jest dostosowana do wymaganego ciśnienia.

Specyfikacja techniczna

Model	YATO YG-20018
Rodzaj grilla	Gazowy przenośny
Łączna moc palników	11,2 kW (3×3 kW + 1×2,2 kW)
Liczba palników	4 (3 główne + 1 boczny)
Rodzaj gazu	Butan G30, propan G31
Ciśnienie gazu roboczego	37 mbar
Typ pojemnika gazowego	EN 498: I3B/P(37)
Średnie zużycie gazu	814 g/h
Średnica dysz	3×0,76 mm + 1×0,7 mm
Zapalnik	Piezo (w pokrywie)
Materiał konstrukcji	Stal nierdzewna S/S 430, stal malowana proszkowo
Materiał rusztu	Żeliwo
Wymiary rusztu głównego	600×420 mm
Grubość rusztu	7,5-13 mm
Liczba rusztów	2 (główny + kratka podgrzewająca)
Wymiary kratki podgrzewającej	570×120 mm
Wymiary całkowite grilla	1220×570×1120 mm
Wymiary szafki na butlę	600×400×550/560 mm

Termometr w pokrywie	Tak
Wysuwana taca na tłuszcz	Tak
Półki boczne	Tak
Kółka z hamulcem	4 sztuki (wszystkie z hamulcem)
Kolor	Srebrno-czarny
Masa	32 kg

Zastosowanie grilla gazowego YATO YG-20018

- Grillowanie mięs, wędlin i steków w domowym ogrodzie lub na tarasie
- Przygotowanie warzyw, ryb i owoców morza na żeliwnym ruszcie
- Jednoczesne gotowanie sosów lub potraw w naczyniach na palniku bocznym
- Organizacja przyjęć i spotkań rodzinnych z możliwością grillowania dla większej grupy
- Użytkowanie sezonowe w okresie wiosenno-letnim w warunkach zewnętrznych
- Podgrzewanie gotowych potraw na kratce umieszczonej pod pokrywą
- Szybkie przygotowanie posiłków bez konieczności rozpalania węgla drzewnego

Użytkowanie i konserwacja grilla gazowego

Podłączenie butli gazowej i uruchomienie

Przed pierwszym użyciem należy zamontować reduktor gazowy z węzłem (dostępny oddzielnie, np. marki Vorel) zgodnie z normą dla ciśnienia 37 mbar. Po podłączeniu butli z butanem lub propanem, sprawdzić szczelność połączeń wodą z mydłem. Zapalanie odbywa się poprzez naciśnięcie i obrót pokrętką z systemem piezo – iskra zapala gaz w palniku.

Czyszczenie po użytkowaniu

Po ostygnięciu grilla należy wysunąć tacę na tłuszcz i opróżnić ją z zebranych pozostałości. Żeliwny ruszt można oczyścić szczotką drucianą po każdym użyciu – najlepiej gdy jest jeszcze ciepły. Wyprofilowane osłony palnika (aromatyzery) zapobiegają bezpośredniemu kontaktowi tłuszczu z płomieniem, co ogranicza powstawanie nagaru. Powierzchnie ze stali nierdzewnej wystarczy przetrzeć wilgotną szmatką.

Przechowywanie i ochrona przed warunkami atmosferycznymi

Grill przeznaczony jest wyłącznie do użytku zewnętrznego na wolnej przestrzeni. W okresach nieużywania zaleca się zabezpieczenie pokrowcem (np. YATO YG-20050, dostępny osobno), który chroni przed deszczem, kurzem i promieniowaniem UV. Stal S/S 430 jest odporna na korozję, ale długotrwałe narażenie na wilgoć może powodować przebarwienia. Butlę gazową należy przechowywać w pozycji pionowej, w przewiewnym miejscu, z dala od źródeł ciepła.

Bezpieczeństwo użytkowania

Grill może być używany wyłącznie na zewnątrz, w odległości minimum 1 metra od ścian i materiałów łatwopalnych. Podczas pracy wszystkie elementy metalowe nagrzewają się - należy używać rękawic i narzędzi z długimi uchwytami. Dzieci powinny