

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-gazowy-31-zeliwny-ruszt-12-8kw-99654-yato-p-49049.html>

grill gazowy 3+1 żeliwny ruszt, 12,8kW 99654 YATO

| | |
|------------------|--|
| Cena brutto | 820,85 zł |
| Cena netto | 667,36 zł |
| Dostępność | Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni |
| Czas wysyłki | 3 dni |
| Numer katalogowy | 99654 |
| Kod producenta | 99654 |
| Kod EAN | 5906083092183 |
| Producent | Vorel |

Opis produktu

Grill gazowy 3+1 żeliwny ruszt YATO 99654 - moc 12,8 kW

Czterpalnikowy grill gazowy z żeliwnym rusztem 53x40 cm i dodatkowym bocznym palnikiem. Konstrukcja ze stali nierdzewnej z zapalnikami piezoelektrycznym w pokrętle, termometrem pokrywy i wbudowaną kieszenią na butlę 11 kg.

Moc całkowita 12,8 kW

Liczba palników 3+1 (boczny)

Powierzchnia grillowania 53 x 40 cm

Materiał rusztu Żeliwo

Charakterystyka grilla gazowego YATO 99654

Cztery palniki o łącznej mocy 12,8 kW

Trzy główne palniki po 3,2 kW zapewniają równomierne grillowanie na całej powierzchni rusztu. Dodatkowy boczny palnik 3,2 kW umożliwia podgrzewanie sosów, gotowanie wody lub smażenie na patelni równoległe z grillowaniem. Zużycie gazu to 931 g/h przy pełnym obciążeniu.

Żeliwny ruszt 53x40 cm z kratką podgrzewającą

Żeliwo charakteryzuje się doskonałym gromadzeniem i równomiernym oddawaniem ciepła, co zapobiega przypalaniu potraw. Ruszt o grubości 5 i 11 mm montowany jest na wysokości 860 mm. Emaliowana kratka odstawcza pozwala utrzymać ciepło gotowych potraw bez dalszego smażenia.

Konstrukcja ze stali nierdzewnej i malowanej proszkowo

Korpus wykonano ze stali SPCC z powłoką proszkową oraz stali nierdzewnej odpornej na korozję. Wyprofilowane osłony palnika (aromatyzery) chronią palniki przed zabrudzeniami i równomiernie rozprawdzają ciepło, minimalizując powstawanie zimnych stref.

Zapalnik piezoelektryczny i termometr pokrywy

Zapalnik zintegrowany z pokrętle eliminuje potrzebę użycia zapalek lub zapalniczki. Termometr w pokrywie pozwala monitorować temperaturę wewnętrzną komory grillowej, co jest istotne przy grillowaniu metodą pośrednią lub pieczeniu większych kawałków mięsa.

Specyfikacja techniczna

| | |
|--------------------------|---|
| Model | YATO 99654 |
| Moc całkowita | 12,8 kW (3 x 3,2 kW + 1 x 3,2 kW) |
| Liczba palników | 4 (3 główne + 1 boczny) |
| Rodzaj gazu | Butan G30, propan G31 (typ EN 498: I3B/P(37)) |
| Ciśnienie gazu | 37 mbar |
| Zużycie gazu | 931 g/h |
| Średnica dyszy | 3 x 0,8 mm + 1 x 0,8 mm |
| Rozmiar rusztu | 53 x 40 cm |
| Materiał rusztu | Żeliwo |
| Grubość rusztu | 5 mm, 11 mm |
| Wysokość rusztu | 860 mm |
| Liczba rusztów | 2 |
| Kratka podgrzewająca | Tak (emaliowana) |
| Materiał konstrukcji | Stal SPCC, stal nierdzewna |
| Wykończenie | Malowane proszkowo |
| Kolor | Srebrny |
| Zapalnik | Piezoelektryczny w pokrętle |
| Termometr | Tak (w pokrywie) |
| Wysuwana taca na tłuszcz | Tak |

| | |
|-------------------------|------------------|
| Kółka | 4 (2 z hamulcem) |
| Półki boczne | Tak |
| Kieszon na butlę gazową | Tak (11 kg) |
| Zamykana szafka | Tak |
| Otwieracz do butelek | Wbudowany |

Zastosowanie grilla gazowego

- Grillowanie mięs, warzyw i ryb na dużych przyjęciach rodzinnych
- Pieczenie całych kawałków mięsa metodą pośrednią z zamkniętą pokrywą
- Jednoczesne przygotowywanie potraw na ruszcie i bocznym palniku
- Podgrzewanie sosów, gotowanie wody na bocznym palniku podczas grillowania
- Utrzymywanie ciepła gotowych potraw na kratce podgrzewającej
- Grillowanie w ogrodzie, na tarasie lub działce rekreacyjnej
- Organizacja eventów plenerowych wymagających dużej powierzchni grillowania
- Szybkie osiągnięcie wysokich temperatur dzięki mocy 12,8 kW

Użytkowanie i konserwacja

Podłączenie gazu i uruchomienie

Grill wymaga butli z gazem propan (G31) lub butan (G30) o ciśnieniu 37 mbar. Butla 11 kg mieści się w wbudowanej kieszeni z zamykaną szafką. Dysze palników mają średnicę 0,8 mm. Przed pierwszym użyciem należy sprawdzić szczelność połączeń za pomocą płynu do wykrywania nieszczelności. Zapalnik piezoelektryczny w pokrętle eliminuje potrzebę użycia zapalek.

Czyszczenie żeliwnego rusztu

Żeliwny ruszt należy czyścić szczotką metalową po każdym użyciu, gdy jest jeszcze ciepły. Nie należy myć go w zmywarce ani moczyć na dłużej w wodzie, ponieważ żeliwo może zardzewiać. Po wyczyszczeniu warto przetrzeć ruszt cienką warstwą oleju spożywczego, co chroni przed korozją i utrzymuje właściwości nieprzywierające.

Czyszczenie palników i aromatyzatorów

Wyprofilowane osłony palników (aromatyzery) należy regularnie czyścić z nagromadzonego tłuszczu i resztek żywności. Zatkane dysze palników (średnica 0,8 mm) można oczyścić cienkim drutem lub igłą. Wysuwana płyta ociekowa ułatwia usuwanie skroplonego tłuszczu i zapobiega powstawaniu dymu.

Bezpieczeństwo użytkowania

Grill przeznaczony jest wyłącznie do użytku na zewnątrz, w dobrze wentylowanych przestrzeniach. Należy ustawiać go z dala od

materiałów łatwopalnych i poza zasięgiem dzieci. Kółka z hamulcem stabilizują grill podczas użytkowania. Po zakończeniu grillowania należy zamknąć zawór butli gazowej i pozwolić palnikowi wypalić pozostały gaz w przewodzie.

Dodatkowe wyposażenie

Do grilla można dokupić pokrowiec ochronny, reduktor gazowy z wężem oraz żeliwną płytę do smażenia. Akcesoria te zwiększają funkcjonalność i przedłużają żywotność urządzenia, chroniąc je przed warunkami atmosferycznymi.