

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-gazowy-4-palniki-31-11-6kw-g80515-geko-p-44203.html>

Grill gazowy 4 palniki (3+1) 11,6kW G80515 GEKO

Cena brutto	685,52 zł
Cena netto	557,33 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	G80515
Kod producenta	G80515
Kod EAN	5901477177149
Producent	Narzędzia GEKO

Opis produktu

Grill gazowy 4 palniki (3+1) 11,6kW G80515 GEKO

Ogrodowy grill gazowy z czterema palnikami o łącznej mocy 11,6 kW. Konstrukcja z trzema palnikami głównymi i dodatkowym palnikiem bocznym umożliwia jednoczesne grillowanie i gotowanie. Wyposażony w piezoelektryczny zapłon, termometr w pokrywie oraz system zbierania tłuszczu.

Moc całkowita 11,6 kW

Liczba palników 3 + 1

Powierzchnia grillowania 51 × 41 cm

Typ gazu Propan / Butan

Charakterystyka

Układ czterech palników

Trzy palniki główne po 2,9 kW zapewniają równomierne rozprzowanie ciepła na powierzchni 51 × 41 cm. Czwarty palnik boczny (2,9 kW) służy do gotowania w garnku lub czajniku, co pozwala na przygotowanie sosów lub podgrzanie wody bez zajmowania głównej powierzchni grillowej.

Niezależna kontrola temperatury

Każdy palnik posiada oddzielną regulację płomienia, co umożliwia tworzenie stref o różnej temperaturze. Przydatne przy jednoczesnym grillowaniu potraw wymagających różnych warunków termicznych. Termometr w pokrywie pozwala monitorować temperaturę wewnątrz komory bez otwierania.

Piezoelektryczny system zapłonu

Zapłon piezoelektryczny eliminuje konieczność używania zapalek czy zapalniczek. Mechanizm generuje iskrę elektryczną przez naciśnięcie przycisku, co upraszcza rozpalanie grilla. Działa bez baterii, wykorzystując mechaniczne wytwarzanie napięcia.

Mobilna konstrukcja z hamulcami

Cztery skrętne koła ułatwiają przemieszczanie grilla o wadze konstrukcyjnej około 30 kg. Dwa koła wyposażone w hamulce stabilizują urządzenie podczas użytkowania. Konstrukcja ze stalowej blachy malowanej proszkowo zapewnia odporność na warunki atmosferyczne.

Specyfikacja techniczna

Model	G80515
Moc całkowita	11,6 kW
Moc palników głównych	3 × 2,9 kW
Moc palnika bocznego	1 × 2,9 kW
Powierzchnia grillowania	51 × 41 cm (2091 cm ²)
Powierzchnia podgrzewania	47,5 × 12 cm (570 cm ²)
Wymiary całkowite (wys. × gł. × szer.)	121 × 54 × 107 cm
Typ zapłonu	Piezoelektryczny
Regulacja płomienia	Płynna, niezależna dla każdego palnika
Materiał konstrukcji	Blacha stalowa malowana proszkowo
Rodzaj gazu	Propan (G30) / Butan (G31)
Ciśnienie robocze	37 mbar
Zużycie gazu (propan G30)	843 g/h
Zużycie gazu (butan G31)	829 g/h
Średnica dyszy palnika	0,79 mm
Kompatybilne butle	3 kg, 5 kg, 11 kg (standardowe butle handlowe)
Koła jezdne	4 skrętne (2 z hamulcem)
Dodatkowe elementy	Termometr w pokrywie, pojemnik na tłuszcz, schowek

Zastosowanie

-
- Grillowanie mięs, warzyw i ryb na trzech niezależnych strefach temperaturowych
 - Jednoczesne przygotowywanie sosów lub dodatków na palniku bocznym
 - Organizacja większych spotkań rodzinnych dzięki powierzchni 2091 cm²
 - Podgrzewanie potraw na dodatkowej powierzchni 570 cm²
 - Grillowanie w ogrodzie z możliwością łatwego przemieszczania urządzenia
 - Przygotowywanie posiłków wymagających różnych temperatur jednocześnie
 - Długotrwałe pieczenie metodą pośrednią z kontrolą temperatury termometrem

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem należy sprawdzić szczelność połączeń gazowych. Grill wymaga butli gazowej 3, 5 lub 11 kg z zaworem kompatybilnym z ciśnieniem 37 mbar. Reduktor ciśnienia powinien być dostosowany do polskich standardów (propan-butan). Przed rozpaleniem warto przeprowadzić wypalanie przez 15 minut w celu usunięcia zabezpieczeń produkcyjnych.

Zużycie gazu

Przy maksymalnej mocy 11,6 kW grill zużywa około 843 g propanu na godzinę. Butla 11 kg wystarczy na około 13 godzin pracy przy pełnym obciążeniu. W praktyce, przy zmiennej regulacji palników, czas ten wydłuża się do 20-25 godzin. Zużycie butanu jest nieznacznie niższe (829 g/h) ze względu na różnice w wartości opałowej.

Czyszczenie i konserwacja

Pojemnik na tłuszcz należy opróżniać po każdym użyciu, aby zapobiec zapaleniu resztek. Ruszty grillowe najlepiej czyścić szczotką stalową po rozgrzaniu. Palniki wymagają okresowej kontroli dysz (0,79 mm) pod kątem zatkania. Zewnętrzną powierzchnię można czyścić wilgotną szmatką z łagodnym detergentem. Na zimę zaleca się przechowywanie w suchym miejscu lub zabezpieczenie pokrowcem.

Bezpieczeństwo

Grill należy ustawiać na stabilnym podłożu z zachowaniem odległości minimum 1 metra od ścian i materiałów palnych. Dwa koła z hamulcem należy zawsze zablokować przed rozpoczęciem grillowania. Nie wolno używać grilla w pomieszczeniach zamkniętych ze względu na emisję tlenku węgla. Butlę gazową należy przechowywać w pozycji pionowej, z dala od źródeł ciepła.

Produkty powiązane

Do grilla warto rozważyć zakup: pokrowca ochronnego dostosowanego do wymiarów 121 × 107 cm, zestawu narzędzi grillowych, szczotki do czyszczenia rusztów stalowych, zapasowych rusztów lub kamienia do pizzy o średnicy do 40 cm, regulatora ciśnienia z manometrem oraz butli gazowej 11 kg z zaworem zgodnym z normą polską.