

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-gazowy-41-stal-nierdzewna-14-2kw-z-szyba-yg-20003-yato-p-49016.html>

grill gazowy 4+1 stal nierdzewna 14,2kW z szybą YG-20003 YATO

Cena brutto	1 528,36 zł
Cena netto	1 242,57 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-20003
Kod producenta	YG-20003
Kod EAN	5906083096099
Producent	YATO

Opis produktu

Grill gazowy 4+1 stal nierdzewna 14,2kW z szybą YG-20003 YATO

Pięciopalnikowy grill gazowy o łącznej mocy 14,2 kW z korpusem ze stali nierdzewnej 430 i żeliwnymi rusztami. Model wyposażony w dodatkowy palnik boczny, podświetlane pokrętki LED oraz szybę w pokrywie umożliwiającą obserwację grillowanych potraw.

Moc całkowita 14,2 kW

Liczba palników 4 + 1 boczny

Powierzchnia grillowania 700 x 420 mm

Materiał rusztu Żeliwo

Charakterystyka grilla gazowego YATO YG-20003

System pięciu palników 14,2 kW

Cztery główne palniki o mocy 3 kW każdy zapewniają równomierne nagrzewanie powierzchni grillowania. Dodatkowy palnik boczny 2,2 kW umożliwia jednocześnie gotowanie sosów, podgrzewanie garnków lub przygotowanie dodatków bez angażowania głównej powierzchni grilla.

Żeliwne ruszty grillowe

Trzy żeliwne ruszty (2x 225x410 mm, 1x 220x415 mm oraz okrągły ø300 mm) charakteryzują się doskonałą retencją ciepła i równomiernym jego rozproszeniem. Żeliwo wytrzymuje temperatury powyżej 500°C i tworzy naturalną powierzchnię nieprzywierającą po odpowiednim wysezonowaniu.

Pokrywa z szybą i termometrem

Szyba o wymiarach 645x130 mm pozwala kontrolować proces grillowania bez otwierania pokrywy, co zapobiega utracie ciepła. Wbudowany termometr umożliwia precyzyjne monitorowanie temperatury wewnętrznej, szczególnie podczas grillowania metodą pośrednią.

Podświetlane pokręta LED

System podświetlenia pokręteł LED zapewnia widoczność regulatorów mocy palników po zmroku. Rozwiązanie przydatne podczas wieczornych grillowań, eliminuje potrzebę dodatkowego oświetlenia strefy sterowania.

Konstrukcja ze stali nierdzewnej 430

Korpus wykonany ze stali nierdzewnej 430 (ferrytyczna, magnetyczna) charakteryzuje się odpornością na korozję atmosferyczną i wysokie temperatury. Materiał odporny na deformacje termiczne, łatwy w czyszczeniu i konserwacji.

Mobilność i stabilność

Cztery obrotowe kółka z funkcją blokady umożliwiają łatwe przemieszczanie grilla o masie 41,5 kg. Hamulce w każdym kółku zapewniają stabilność podczas użytkowania, eliminując ryzyko przypadkowego przesunięcia.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-20003
Moc całkowita	14,2 kW (4x3 kW + 1x2,2 kW)
Liczba palników	5 (4 główne + 1 boczny)
Typ zapalnika	Piezoelektryczny w pokrętle
Rodzaj gazu	Butan G30, propan G31 (EN 498: I3B/P(37))

Ciśnienie robocze	37 mbar
Zużycie gazu	1032 g/h (przy pełnej mocy)
Średnica dysz	4x0,8 mm + 1x0,7 mm
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 430, stal malowana
Materiał rusztów	Żeliwo
Liczba rusztów	3 (700x420 mm łącznie)
Rozmiar rusztów	2x 225x410 mm, 1x 220x415 mm, 1x ø300 mm
Kratka podgrzewająca	675x120 mm (chromowana)
Rozmiar szyby	645x130 mm
Półki boczne	2x 345x425 mm (składane)
Szafka	700x430x550/560 mm (z drzwiczkami)
Pojemnik na jedzenie	265x325x95 mm (wyjmowany)
Wymiary całkowite	1330x570x1130 mm
Masa	41,5 kg
Liczba haczyków	6
Kółka	4 obrotowe z hamulcem
Dodatkowe wyposażenie	Termometr, taca na tłuszcz, otwieracz do butelek

Zastosowanie grilla gazowego

- Grillowanie bezpośrednio mięs, warzyw i ryb przy użyciu pełnej mocy palników
- Grillowanie metodą pośrednią (pieczenie) większych kawałków mięsa przy wyłączonym środkowym palniku
- Jednoczesne grillowanie i gotowanie dodatków dzięki palnikowi bocznemu 2,2 kW
- Podgrzewanie bułek i pieczywa na kratce podgrzewającej 675x120 mm
- Organizacja grillowań plenerowych dla 6-8 osób (powierzchnia 700x420 mm)
- Przechowywanie gotowych potraw w podgrzewanym pojemniku 265x325x95 mm
- Grillowanie po zmroku z wykorzystaniem podświetlanych pokręteł LED
- Sezonowanie i wędzenie przy niskich temperaturach (kontrola termometrem)

Kompatybilność z butlami gazowymi

Grill przystosowany do pracy z butlami propanu (G31) i butanu (G30) o ciśnieniu 37 mbar. Wymagany reduktor ciśnienia zgodny z normą EN 498: I3B/P(37). Butla umieszczana w szafce dolnej o wymiarach 700x430x550 mm. Zużycie 1032 g/h przy pełnej mocy oznacza, że butla 11 kg zapewni około 10-11 godzin grillowania przy maksymalnym obciążeniu.

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pierwszego użycia

Przed pierwszym grillowaniem należy wypalić grill przez 15-20 minut przy maksymalnej mocy z zamkniętą pokrywą. Proces ten usuwa pozostałości produkcyjne i przygotowuje żeliwne ruszty do sezonowania. Po wypaleniu ruszty należy natłuścić olejem roślinnym o wysokiej temperaturze dymienia.

Sezonowanie żeliwnych rusztów

Żeliwne ruszty wymagają sezonowania dla utworzenia naturalnej warstwy nieprzywierającej. Nanieś cienką warstwę oleju na nagrany ruszt, pozostaw do wchłonięcia. Powtórz proces 3-4 razy przed pierwszym grillowaniem. Nie myj rusztów

detergentami – wystarczy szczotkowanie drutem i spłukiwanie wodą.

Czyszczenie stali nierdzewnej

Powierzchnie ze stali nierdzewnej 430 czyścić miękką ściereczką z detergentem pH-neutralnym. Unikaj preparatów zawierających chlor i ściernych gąbek. Plamy z tłuszczu usuń odtłuszczaczem do stali nierdzewnej. Po umyciu osusz powierzchnie, aby zapobiec