

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-gazowy-41-stal-nierdzewna-16kw-99652-lund-p-25353.html>

Grill gazowy 4+1 stal nierdzewna 16kw 99652 LUND

Cena brutto	1 187,26 zł
Cena netto	965,25 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	99652
Kod producenta	99652
Kod EAN	5906083063473
Producent	Lund

Opis produktu

Grill gazowy LUND 99652 - 4 palniki główne + palnik boczny, moc 16 kW

Grill gazowy ze stali nierdzewnej S/S 430 z czterema palnikami głównymi po 3,2 kW każdy oraz dodatkowym palnikiem bocznym. Wyposażony w żeliwny ruszt o grubości 5/11 mm, emaliowaną kratkę podgrzewającą oraz termometr w pokrywie. Konstrukcja na kółkach z pojemną szafką do przechowywania butli gazowej i akcesoriów.

Łączna moc palników 16 kW (4×3,2 kW + 1×3,2 kW)

Powierzchnia grillowania 63 × 40 cm (2520 cm²)

Materiał rusztu Żeliwo (2 części, 4,8 kg)

Waga całkowita 33,5 kg

Charakterystyka grilla gazowego LUND 99652

System 4+1 palników ze stali nierdzewnej

Cztery palniki główne po 3,2 kW zapewniają łączną moc 12,8 kW na powierzchni grillowania, umożliwiając równomierne nagrzewanie całej powierzchni rusztu. Dodatkowy palnik boczny o mocy 3,2 kW (średnica 21 mm) pozwala na jednoczesne gotowanie sosów, podgrzewanie zupy lub przygotowanie dodatków w naczyniach o średnicy do 21 cm.

Żeliwny ruszt o grubości 5/11 mm

Ruszt wykonany z żeliwa (stop żelaza z ponad 2,11% węgla) waży łącznie 4,8 kg i składa się z dwóch części. Żeliwo charakteryzuje się lepszą akumulacją ciepła niż stal – równomiernie się nagrzewa, długo utrzymuje temperaturę i jest wysoce odporne na ścieranie. Grubość 5/11 mm zapewnia stabilność i trwałość nawet przy intensywnym użytkowaniu.

Pokrywa z termometrem i podwójną warstwą stali

Pokrywa wykonana z dwóch warstw stali nierdzewnej S/S 430 redukuje straty ciepła i umożliwia grillowanie metodą pośrednią. Wbudowany termometr ze stali nierdzewnej pozwala monitorować temperaturę wewnątrz komory bez otwierania pokrywy, co jest kluczowe przy pieczeniu większych kawałków mięsa lub warzyw wymagających precyzyjnej kontroli temperatury.

Konstrukcja ze stali nierdzewnej S/S 430

Stal ferrytyczna S/S 430 zawiera podwyższoną zawartość chromu, co zapewnia wysoką odporność na korozję i działanie wilgoci. Elementy takie jak pokrywa, panel przedni i drzwiczki szafki wykonano z tej stali, natomiast pozostałe części z malowanej proszkowo stali walcowanej na zimno (SPCC) odpornej na wysoką temperaturę.

Specyfikacja techniczna

Model	LUND 99652
Kod EAN	5906083063473
Wymiary całkowite (szer. × głęb. × wys.)	136 × 46 × 107 cm
Powierzchnia grillowania	63 × 40 cm (2520 cm ²)
Kratka podgrzewająca	61,5 × 14,5 cm (emaliowana stal nierdzewna)
Wysokość rusztu od podłoża	85,5 cm
Wewnętrzne wymiary szafki	66 × 38 × 53 cm
Waga całkowita	33,5 kg
Waga rusztu żeliwnego	4,8 kg (2 × 2,4 kg)
Grubość rusztu	5 mm / 11 mm
Liczba palników głównych	4 × 3,2 kW (stal nierdzewna)
Palnik boczny	1 × 3,2 kW (średnica 21 mm, stal nierdzewna + chrom)
Łączna moc palników	16 kW
Zapalnik	Umieszczony w pokrętle
Materiał rusztu	Żeliwo (ponad 2,11% węgla)
Materiał pokrywy	Podwójna warstwa stali nierdzewnej S/S 430
Materiał misy	Stal SPCC malowana, odporna na wysoką temperaturę
Aromatyzery (osłony palnika)	Stal SPCC pokryta aluminium
Płyta na tłuszcz	Ocynkowana stal SPCC (wysuwana)
Półki boczne	Stal SPCC malowana proszkowo (kolor czarny)
Szafka - drzwiczki	Stal nierdzewna S/S 430
Szafka - pozostałe elementy	Stal SPCC malowana proszkowo (kolor czarny)

Uchwyt przedni	Stal nierdzewna + BAKELITE (izolacja termiczna)
Pokręta	Chromowane z czerwoną silikonową obwódką
Kółka	4 szt. (2 obrotowe z hamulcem + 2 do jazdy wprost)
Termometr w pokrywie	Tak (stal nierdzewna)
Regulacja wysokości rusztu	Nie
Kolor	Czarny z elementami ze stali nierdzewnej
Kompatybilność z płytą żeliwną	Tak (LUND 99659 - opcjonalnie)
Reduktor i wąż	Nie są dołączone (dostępne osobno: Vorel 99670, 99671)

Zastosowanie grilla gazowego 4+1

- Grillowanie mięsa wołowego, wieprzowego i drobiowego na żeliwnym ruszcie z efektem charakterystycznych pasków
- Pieczenie ryb i owoców morza na powierzchni o temperaturze 200-250°C z szybkim zamknięciem soków
- Przygotowanie warzyw grillowanych (papryka, cukinia, bakłażan) z wykorzystaniem kratki podgrzewającej
- Grillowanie metodą pośrednią większych kawałków mięsa (karkówka, schab) pod pokrywą z kontrolą temperatury termometrem
- Jednoczesne grillowanie i gotowanie sosów lub dodatków na palniku bocznym
- Podgrzewanie potraw i utrzymywanie temperatury na emaliowanej kratce górnej
- Organizacja wydarzeń plenerowych dla grup do 8-10 osób dzięki powierzchni grillowania 2520 cm²
- Grillowanie w warunkach wietrznych z wykorzystaniem pokrywy jako osłony przed utratą ciepła

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem należy wypalić grill na maksymalnej mocy przez około 15 minut z zamkniętą pokrywą. Żeliwny ruszt wymaga sezonowania - pokrycia cienką warstwą oleju roślinnego i wypalenia w temperaturze około 200°C. Proces ten