

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-gazowy-41-stal-nierdzewna-17-5kw-yg-20013-yato-p-14189.html>

GRILL GAZOWY 4+1 STAL NIERDZEWNA 17,5KW YG-20013 YATO

Cena brutto	1 980,55 zł
Cena netto	1 610,20 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-20013
Kod producenta	YG-20013
Kod EAN	5906083037658
Producent	YATO

Opis produktu

Grill gazowy YATO YG-20013 - stal nierdzewna, 4+1 palników, 17,5 kW

Grill gazowy z pięcioma niezależnymi palnikami o łącznej mocy 17,5 kW, przeznaczony do intensywnego grillowania dla większych grup. Konstrukcja ze stali nierdzewnej z żeliwnymi rusztami zapewnia trwałość i równomierne rozprowadzanie temperatury.

Łączna moc 17,5 kW

Liczba palników 4 główne + 1 boczny

Powierzchnia grillowania 65 x 46 cm (x2)

Materiał rusztu Żeliwo

Charakterystyka techniczna grilla gazowego YATO YG-20013

System pięciu palników 17,5 kW

Cztery główne palniki po 3,5 kW każdy plus dodatkowy palnik boczny o mocy 3,5 kW. Taka konfiguracja pozwala na jednoczesne przygotowywanie potraw głównych i dodatków, a niezależna regulacja każdego palnika umożliwi tworzenie stref o różnej temperaturze na ruszcie.

Żeliwne ruszty grillowe

Dwa ruszty o wymiarach 65 x 46 cm wykonane z żeliwa, materiału o wysokiej pojemności cieplnej. Żeliwo utrzymuje stabilną temperaturę, równomiernie ją rozprowadza i tworzy charakterystyczne wzory na grillowanych produktach. Całkowita powierzchnia grillowania wynosi około 5980 cm².

Konstrukcja ze stali nierdzewnej

Korpus i pokrywa wykonane ze stali nierdzewnej, materiału odpornego na korozję i działanie wysokich temperatur. Stal nierdzewna nie wymaga specjalnej konserwacji, łatwo się czyści i zachowuje estetyczny wygląd przez lata użytkowania w warunkach zewnętrznych.

Termometr w pokrywie

Wbudowany termometr analogowy umożliwia monitorowanie temperatury wewnątrz komory grilla bez konieczności otwierania pokrywy. Pozwala to utrzymać stałą temperaturę i skrócić czas przygotowywania potraw, szczególnie przy grillowaniu pośrednim.

Zapalnik piezoelektryczny

System zapłonu piezo eliminuje potrzebę używania zapalek czy zapalniczek. Wystarczy przekręcić pokrętkę i nacisnąć przycisk, aby wygenerować iskrę i zapalić gaz. Rozwiązanie zwiększa bezpieczeństwo i wygodę użytkowania.

Mobilna konstrukcja z kółkami

Cztery obrotowe kółka, z których dwa wyposażone są w hamulce, umożliwiają łatwe przemieszczanie grilla o wadze 59,5 kg. Po ustawieniu w wybranym miejscu hamulce stabilizują urządzenie podczas użytkowania.

Specyfikacja techniczna

Model	YATO YG-20013
Moc głównych palników	4 x 3,5 kW (łącznie 14 kW)

Moc palnika bocznego	1 x 3,5 kW
Łączna moc palników	17,5 kW
Wymiary grilla	147 x 58 x 127 cm
Wymiary pojedynczego rusztu	65 x 46 cm
Liczba rusztów	2 sztuki
Materiał rusztu	Żeliwo
Materiał korpusu	Stal nierdzewna
Waga	59,5 kg
Średnie spalanie gazu	1270 g/h
System zapłonu	Piezoelektryczny
Termometr w pokrywie	Tak
Liczba kółek	4 (2 z hamulcem)

Zastosowanie grilla gazowego

- Grillowanie mięs - steki wołowe, kotlety wieprzowe, piersi z kurczaka, kiełbasy
- Przygotowywanie ryb i owoców morza - filety, całe ryby, krewetki
- Grillowanie warzyw - papryka, cukinia, bakłażan, szparagi, kukurydza
- Organizacja przyjęć rodzinnych i spotkań towarzyskich dla 8-12 osób
- Gotowanie dodatków na palniku bocznym - sosy, zupy, warzywa gotowane
- Grillowanie pośrednie - duże kawałki mięsa, pieczeń, drób w całości
- Pieczenie pizzy i chlebów płaskich przy użyciu kamienia do pizzy
- Wędzenie przy niskich temperaturach z użyciem skrzynki na wióry

Użytkowanie i konserwacja

Podłączenie gazu

Grill współpracuje z butlami gazowymi (propan-butan). Przy średnim spalaniu 1270 g/h, standardowa butla 11 kg zapewnia około 8-9 godzin ciągłego grillowania przy maksymalnej mocy wszystkich palników. Przed pierwszym użyciem należy sprawdzić szczelność połączeń wodą z mydłem.

Pierwsze rozpalenie

Przed pierwszym grillowaniem produktów spożywczych zaleca się wypalenie grilla przez 15-20 minut przy maksymalnej temperaturze z zamkniętą pokrywą. Usuwa to ewentualne pozostałości z produkcji i zabezpiecza powierzchnie.

Czyszczenie rusztów żeliwnych

Żeliwne ruszty należy czyścić szczotką drucianą po każdym użyciu, gdy są jeszcze ciepłe. Nie należy ich myć detergentami ani zamaczać w wodzie - żeliwo wymaga naturalnej patyny tłuszczowej, która zabezpiecza przed rdzą. Po wyschnięciu można delikatnie natłuścić powierzchnię olejem roślinnym.

Konserwacja stali nierdzewnej

Powierzchnie ze stali nierdzewnej należy czyścić wilgotną szmatką z dodatkiem łagodnego detergentu. Unikać środków ściernych i drucianych gąbek, które mogą zarysować powierzchnię. Po umyciu wytrzeć do sucha, aby uniknąć powstawania plam z wody.

Przechowywanie

W okresie zimowym lub podczas dłuższych przerw w użytkowaniu zaleca się przechowywanie grilla w suchym miejscu lub zabezpieczenie pokrowcem ochronnym. Palniki i zapalnik należy chronić przed wilgocią. Butle gazowe przechowywać w pozycji pionowej, w przewiewnym miejscu.