

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-gazowy-61-stal-nierdzewna-18-2kw-99653-lund-p-24673.html>

Grill gazowy 6+1 stal nierdzewna 18,2kw 99653 LUND

| | |
|------------------|--|
| Cena brutto | 1 486,03 zł |
| Cena netto | 1 208,15 zł |
| Dostępność | Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin |
| Numer katalogowy | 99653 |
| Kod producenta | 99653 |
| Kod EAN | #N/D |
| Producent | Lund |

Opis produktu

Grill gazowy 6+1 palników LUND 99653 stal nierdzewna 18,2 kW

Grill gazowy z sześcioma palnikami głównymi ze stali nierdzewnej i dodatkowym palnikiem bocznym. Konstrukcja ze stali nierdzewnej S/S 430 z żeliwnym rusztem o powierzchni 73 x 40 cm. Łączna moc 18,2 kW zapewnia efektywne grillowanie dla dużych grup.

Liczba palników 6+1 (główne + boczny)

Łączna moc 18,2 kW

Powierzchnia grillowania 73 x 40 cm

Materiał rusztu Żeliwo 6,95 kg

Charakterystyka techniczna grilla gazowego LUND

System 6 palników głównych ze stali nierdzewnej

Sześć palników głównych o mocy 2,5 kW każdy zapewnia równomierne rozprowadzenie ciepła na całej powierzchni rusztu. Stal nierdzewna gwarantuje odporność na korozję i długą żywotność. Łączna moc głównych palników wynosi 15 kW, co umożliwia jednoczesne przygotowanie dużych ilości potraw.

Żeliwny ruszt o masie 6,95 kg z wymiennymi elementami

Ruszt składa się z dwóch żebrowych elementów (po 1,7 kg) i jednej płyty (3,55 kg). Żeliwo o grubości 5-11 mm charakteryzuje się wysoką pojemnością cieplną – równomiernie nagrzewa się, długo utrzymuje temperaturę i zapewnia charakterystyczne wzory na mięsie. Odporność na ścieranie i korozję wydłuża okres użytkowania.

Palnik boczny 3,2 kW z chromowaną powierzchnią

Dodatkowy palnik boczny o średnicy 21 mm umożliwia gotowanie w garnkach i na patelniach bez konieczności używania kuchenki. Konstrukcja stal nierdzewna + chrom zapewnia odporność na wysoką temperaturę i łatwość czyszczenia. Przydatny do przygotowania sosów, podgrzewania wody lub gotowania potraw uzupełniających.

Stal nierdzewna S/S 430 w kluczowych elementach

Pokrywa, panel przedni i drzwiczki szafki wykonane ze stali ferrytycznej S/S 430 z wysoką zawartością chromu. Materiał ten charakteryzuje się zwiększoną odpornością korozyjną i wytrzymałością w kontakcie z wilgocią. Pozostałe elementy to stal walcowana SPCC malowana proszkowo, odporna na wysoką temperaturę.

Specyfikacja techniczna

| | |
|--------------------------------|---|
| Model | LUND 99653 |
| Wymiary grilla | 146 × 46 × 107 cm |
| Powierzchnia grzewcza | 73 × 40 cm (2920 cm ²) |
| Wysokość rusztu | 85,5 cm |
| Waga całkowita | 39,5 kg |
| Waga rusztu | 6,95 kg (2 × 1,7 kg + 1 × 3,55 kg) |
| Grubość rusztu | 5 mm / 11 mm |
| Palniki główne | 6 × 2,5 kW (stal nierdzewna) |
| Palnik boczny | 1 × 3,2 kW (średnica 21 mm) |
| Łączna moc | 18,2 kW |
| Kratka podgrzewająca | 71 × 14,5 cm (emaliowana) |
| Wymiary szafki wewnętrzne | 76 × 38 × 53 cm |
| Materiał rusztu | Żeliwo |
| Materiał kratki podgrzewającej | Stal nierdzewna z emalią porcelanową |
| Materiał pokrywy | Stal nierdzewna S/S 430 (podwójna warstwa) |
| Materiał misy | Stal SPCC malowana, odporna na wysoką temperaturę |
| Termometr | Tak, wbudowany w pokrywę (stal nierdzewna) |
| Zapalnik | Umieszczony w pokrętle |
| Pokrętła | Chromowane z silikonową obwódką |
| Kółka | 4 szt. (2 obrotowe z hamulcem + 2 stałe) |
| Półki boczne | Tak (stal SPCC malowana proszkowo) |
| Szafka | Zamykana (drzwiczki S/S 430) |

| | |
|----------------|--|
| Płyta ściekowa | Wysuwana, ocynkowana stal SPCC |
| Uchwyt przedni | Stal nierdzewna + Bakelit |
| Kolor | Czarny z elementami ze stali nierdzewnej |
| EAN | 5906083063480 |

Zastosowanie grilla gazowego 6+1

- Grillowanie mięs dla grup 8-12 osób przy jednoczesnym wykorzystaniu całej powierzchni rusztu
- Przygotowanie potraw wymagających różnych stref temperaturowych dzięki niezależnej regulacji 6 palników
- Organizacja przyjęć ogrodowych z możliwością jednoczesnego grillowania i gotowania na palniku bocznym
- Użytkowanie w obiektach gastronomicznych wymagających dużej wydajności i szybkiego nagrzewania
- Grillowanie warzyw i serów na kratce podgrzewającej przy jednoczesnym smażeniu mięs na ruszcie głównym
- Wędzenie potraw w zamkniętej pokrywie z kontrolą temperatury przez wbudowany termometr
- Gotowanie potraw uzupełniających (sosy, zupy) na palniku bocznym bez opuszczania strefy grillowania
- Transport między lokalizacjami dzięki 4 kółkom – 2 obrotowe z hamulcem zapewniają stabilność na nierównym terenie

Materiały i ich właściwości użytkowe

Stal nierdzewna S/S 430 (ferrytyczna)

Wysoka zawartość chromu zapewnia odporność korozyjną w warunkach podwyższonej wilgotności. Materiał ten stosowany w pokrywie, panelu przednim i drzwiczkach szafki wytrzymuje cykliczne zmiany temperatury i kontakt z opadami atmosferycznymi. Nie wymaga dodatkowych powłok ochronnych.

Żeliwo w ruszcie grilla

Stop żelaza z węglem o zawartości powyżej 2,11% węgla charakteryzuje się wysoką pojemnością cieplną. Ruszt równomiernie nagrzewa się na całej powierzchni i długo utrzymuje temperaturę, co pozwala na uzyskanie charakterystycznych wzorów na mięsie. Odporność na ścieranie i korozję wydłuża okres użytkowania.

Bakelit w uchwytach

Materiał termoutwardzalny o właściwościach niepalnych i nietopliwych. Słaba przewodność cieplna zapobiega nagrzewaniu się uchwytów podczas użytkowania grilla. Odporność chemiczna i mechaniczna zapewnia trwałość elementów chwytnych.

Stal SPCC malowana proszkowo

Stal walcowana na

