

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-gazowy-61-zeliwny-ruszt-182kw-99656-lund-p-49193.html>

grill gazowy 6+1 żeliwny ruszt, 18.2kW 99656 LUND

| | |
|------------------|--|
| Cena brutto | 1 034,42 zł |
| Cena netto | 840,99 zł |
| Dostępność | Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin |
| Numer katalogowy | 99656 |
| Kod producenta | 99656 |
| Kod EAN | 5906083092213 |
| Producent | Lund |

Opis produktu

Grill gazowy Lund 99656 - 6+1 palników, ruszt żeliwny, moc 18.2 kW

Grill gazowy Lund 99656 to wielopalnikowy sprzęt grillowy z 6 palnikami głównymi i 1 dodatkowym palnikiem bocznym. Model wyposażony w żeliwny ruszt o wymiarach 73x40 cm oraz emaliowaną kratkę podgrzewającą zapewnia powierzchnię roboczą umożliwiającą jednoczesne przygotowanie potraw dla większej grupy osób.

Łączna moc **18.2 kW**

Liczba palników **6+1**

Powierzchnia rusztu **73x40 cm**

Materiał rusztu **Żeliwo**

Charakterystyka grilla gazowego Lund 99656

System wielopalnikowy 6+1

Sześć palników głównych o mocy 2.5 kW każdy oraz jeden palnik boczny 3.2 kW umożliwiają niezależną regulację temperatury w różnych strefach grilla. Rozwiązanie pozwala jednocześnie grillować mięso w wysokiej temperaturze i podgrzewać sosy czy dodatki na bocznym palniku.

Żeliwny ruszt grillowy

Ruszt wykonany z żeliwa charakteryzuje się wysoką akumulacją ciepła i równomiernym jego rozproszeniem. Materiał ten wytrzymuje temperatury powyżej 500°C, nie deformuje się podczas użytkowania i tworzy charakterystyczne wzory na grillowanych produktach. Powierzchnia 73x40 cm pozwala na jednoczesne grillowanie do 15-20 porcji.

Konstrukcja ze stali nierdzewnej S/S 430

Elementy wykonane ze stali nierdzewnej S/S 430 zapewniają odporność na korozję atmosferyczną i wysokie temperatury. Stal SPCC z powłoką proszkową stanowi podstawę konstrukcji nośnej. Połączenie tych materiałów gwarantuje trwałość eksploatacyjną w warunkach zewnętrznych.

Zapalnik piezoelektryczny w pokrętle

System zapłonu zintegrowany z pokrętłami sterującymi eliminuje konieczność używania zapałek czy zapalniczek. Iskrownik piezoelektryczny umieszczony na panelu przednim generuje iskrę bezpośrednio przy każdym palniku, co skraca czas rozpalania grilla do kilku sekund.

Specyfikacja techniczna

| | |
|------------------------|------------------------------------|
| Model | Lund 99656 |
| Typ grilla | Gazowy, przenośny |
| Moc łączna | 18.2 kW (6x2.5 kW + 1x3.2 kW) |
| Liczba palników | 7 (6 głównych + 1 boczny) |
| Rodzaj gazu | Butan G30, propan G31 |
| Ciśnienie robocze | 37 mbar |
| Zużycie gazu | 1323 g/h |
| Typ pojemnika gazowego | EN 498: I3B/P(37) |
| Średnica dysz | 6x0.7 mm + 1x0.8 mm |
| Wymiary grilla | 1460x530x1090 mm |
| Rozmiar rusztu | 73x40 cm |
| Wysokość rusztu | 860 mm |
| Liczba rusztów | 3 |
| Materiał rusztu | Żeliwo (grubość 5 i 11 mm) |
| Materiał konstrukcji | Stal SPCC, stal nierdzewna S/S 430 |
| Wykończenie | Malowanie proszkowe |
| Kolor | Srebrny |
| Kratka podgrzewająca | Tak (emaliowana) |

| | |
|-----------------------|-----------------------------|
| Pokrywa z termometrem | Tak |
| Kółka transportowe | 4 szt. (2 z hamulcem) |
| Półki boczne | Tak |
| Liczba haczyków | 3 |
| Taca na tłuszcz | Tak (wysuwana) |
| Szafka na butlę | Tak (otwierana z kieszenią) |

Zastosowanie grilla gazowego Lund 99656

- Grillowanie mięs i wędlin dla grup 8-12 osób
- Przygotowywanie warzyw i potraw wegetariańskich na dużą powierzchnię
- Jednoczesne grillowanie różnych produktów w oddzielnych strefach temperaturowych
- Gotowanie sosów i dodatków na bocznym palniku podczas grillowania
- Podgrzewanie bułek i pieczywa na emaliowanej kratce
- Grillowanie ryb wymagających delikatnej obróbki termicznej
- Organizacja wydarzeń plenerowych i przyjęć ogrodowych
- Użytkowanie komercyjne w małej gastronomii sezonowej

Parametry techniczne i ich znaczenie praktyczne

Ciśnienie robocze 37 mbar

Wartość 37 mbar to standardowe ciśnienie robocze dla butli gazowych z butanem i propanem stosowanych w gospodarstwach domowych. Grill wymaga reduktora gazowego dostosowanego do tego ciśnienia. Wyższe ciśnienie mogłoby uszkodzić palniki, niższe spowodowałoby nieefektywne spalanie.

Zużycie gazu 1323 g/h

Przy pełnej mocy wszystkich palników grill zużywa około 1.3 kg gazu na godzinę. Standardowa butla 11 kg zapewnia około 8-9 godzin pracy na maksymalnych obrotach lub 15-20 godzin przy typowym użytkowaniu (50-60% mocy). Parametr pozwala oszacować koszty eksploatacji i częstotliwość wymiany butli.

Średnica dysz palników

Dysze 0.7 mm w palnikach głównych i 0.8 mm w palniku bocznym są dostosowane do gazu propan-butan. Średnica dyszy określa przepływ gazu i moc palnika. Przy zmianie typu gazu (np. na gaz ziemny) konieczna byłaby wymiana dysz na większe średnice.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy przeprowadzić wypalanie grilla przez 15-20 minut w zamkniętej pokrywie w temperaturze

około 250°C. Proces usuwa pozostałości produkcyjne i przygotowuje powierzchnie do kontaktu z żywnością.

Żeliwny ruszt wymaga okresowego naoliwienia olejem o wysokiej temperaturze dymienia (np. olej rzepakowy, lniany). Zabieg przeprowadza się po każdym czyszczeniu szczotką drucianą, nakładając cienką warstwę oleju i rozgrzewając ruszt przez 10 minut. Proces zapobiega korozji i tworzy naturalną powłokę antyadhezyjną.

Wysuwaną tacę na tłuszcz należy opróżniać po każdym użyciu, gdy grill ostygnie. Nagromadzony tłuszcz stanowi zagrożenie pożarowe i przyciąga owady. Tacę można myć w zmywarce lub ręcznie z użyciem odtłuszczacza.

Palniki i dysze wymagają kontroli co 20-30 użyc. Zatkane dysze objawiają się nierównomiernym płomieniem lub trud