

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 zapalek 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