

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-gazowy-yao-51-19kw-czarny-p-60136.html>

GRILL GAZOWY YAO 5+1 19KW CZARNY

Cena brutto	1 738,35 zł
Cena netto	1 413,29 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-20031
Kod producenta	YG-20031
Kod EAN	5906083114427
Producent	YATO

Opis produktu

Grill Gazowy YATO YAO 5+1 19kW Czarny (Model YG-20031)

Wielofunkcyjny grill gazowy wyposażony w 6 niezależnych palników o łącznej mocy 19,5 kW, umożliwiający precyzyjną kontrolę temperatury w różnych strefach. Konstrukcja z żeliwnym rusztem, palnikiem infrared oraz systemem aromatyzatorów zapewnia wszechstronność technik grillowania.

Łączna moc **19,5 kW**

Liczba palników **6 (5+1)**

Powierzchnia grillowania **700 × 420 mm**

Materiał rusztu **Żeliwo + stal nierdzewna**

Charakterystyka grilla gazowego YATO YG-20031

System 6 niezależnych palników

4 palniki główne po 3 kW, 1 palnik wysokiej mocy 4 kW oraz palnik infrared 3,5 kW. Każdy palnik posiada własny zapalnik piezoelektryczny i pokrętko regulacji, co umożliwia tworzenie stref o różnej temperaturze. Niezależna kontrola pozwala oszczędzać gaz i dostosowywać intensywność grzania do typu przygotowywanego produktu.

Palnik infrared do intensywnego przypieczania

Boczny palnik o mocy 3,5 kW generuje promieniowanie podczerwone osiągające temperaturę do 800°C. Technologia infrared umożliwia technikę "searing" – szybkie przypieczenie powierzchni mięsa w celu zatrzymania soków wewnątrz. Proces trwa 1-2 minuty na stronę, tworząc charakterystyczną krustę przy zachowaniu soczystego wnętrza.

Żeliwny ruszt z możliwością modyfikacji

Ruszt o wymiarach 700 × 420 mm wykonany z żeliwa, materiału charakteryzującego się dużą pojemnością cieplną i równomiernym rozkładem temperatury. Część rusztu można wymienić na dodatkowe akcesoria – płytę żeliwną, patelnię lub kamień do pizzy. Żeliwo wymaga wstępnego przyprowadzenia olejem i regularnej konserwacji.

System aromatyzatorów chroniący palniki

5 emaliowanych aromatyzatorów (4 profilowane + 1 ze stali nierdzewnej) stanowi barierę między palnikami a rusztem. Skapujący tłuszcz odparowuje się na gorącej powierzchni aromatyzatorów, tworząc dym nadający potrawom charakterystyczny smak grillowy. Konstrukcja z wycięciami poprawia cyrkulację powietrza i równomierność temperatury.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-20031
Wymiary całkowite	1330 × 570 × 1120 mm
Powierzchnia rusztu głównego	700 × 420 mm (żeliwo)
Kratka do podgrzewania	677 × 120 mm (stal nierdzewna)
Palniki główne	4 × 3 kW
Palnik wysokiej mocy	1 × 4 kW
Palnik infrared	1 × 3,5 kW
Łączna moc	19,5 kW
Rodzaj gazu	Butan G30, Propan G31
Typ butli	EN 498: I3B/P(37)
Ciśnienie robocze	37 mbar
Zużycie gazu	1419 g/h (przy maksymalnym obciążeniu)
Wymiary szafki wewnętrznej	700 × 455 × 555 mm
Pojemność butli	11 kg
Materiał konstrukcji	Stal malowana proszkowo (czarny)
Materiał rusztów	Żeliwo + stal nierdzewna S/S 430
System zapłonu	Piezoelektryczny (każdy palnik osobno)
Termometr w pokrywie	Tak
Kółka	4 obrotowe 360° z blokadą
Waga	48,5 kg

Zastosowanie grilla gazowego

- Grillowanie mięs różnych rodzajów z wykorzystaniem stref temperaturowych – grubsze kawałki przy niższej temperaturze, cieńsze przy wyższej
- Technika "searing" steków na palniku infrared – szybkie przypieczenie w temperaturze 800°C z zachowaniem soczystości
- Przygotowywanie warzyw i ryb na głównym ruszcie żeliwnym przy umiarkowanej temperaturze
- Podgrzewanie gotowych potraw na kratce górnej bez bezpośredniego kontaktu z źródłem ciepła
- Gotowanie pośrednie w zamkniętej komorze z wykorzystaniem termometru w pokrywie
- Przygotowywanie pizzy, naleśników lub dań kuchennych po zamontowaniu dodatkowych akcesoriów (płyta, kamień)
- Organizacja eventów dla większej liczby osób dzięki dużej powierzchni grillowania 700 x 420 mm
- Jednoczesne przygotowywanie różnych potraw wymagających odmiennych temperatur

Wyposażenie dodatkowe i funkcjonalność

Półka boczna z organizacją przestrzeni

Wyciągana drewniana deska do krojenia umożliwia przygotowanie składników bezpośrednio przy grillu. Stalowy pojemnik ze stali nierdzewnej służy do przechowywania przypraw lub drobnych akcesoriów. Uchwyt na noże, koszyki montowane z boku i wewnątrz szafki, uchwyt na papier oraz wieszaki zapewniają uporządkowaną przestrzeń roboczą.

System czyszczenia i konserwacji

Dwie wysuwane tacki ociekowe (pod główną komorą i pod palnikiem infrared) zbierają tłuszcz i soki, ułatwiając czyszczenie po grillowaniu. Aromatyzery emaliowane wymagają regularnego usuwania nagaru. Ruszt żeliwny należy czyścić szczotką drucianą po każdym użyciu i okresowo natłuszczać olejem wysokotemperaturowym w celu zabezpieczenia przed korozją.

Mobilność i stabilność konstrukcji

4 kółka obrotowe o ruchu 360° z funkcją blokady umożliwiają przemieszczanie grilla o wadze 48,5 kg w dowolnym kierunku. Blokada kółek zapewnia stabilność podczas użytkowania. Konstrukcja ze stali malowanej proszkowo w kolorze czarnym charakteryzuje się odpornością na warunki atmosferyczne, jednak zaleca się przechowywanie grilla pod zadaszeniem lub z użyciem pokrowca.

Kompatybilność i rozbudowa systemu

Grill przystosowany do pracy z butlami gazowymi typu EN 498: I3B/P(37) o pojemności 11 kg, zawierającymi butan G30 lub propan G31. Ciśnienie robocze 37 mbar odpowiada standardowi stosowanemu w instalacjach domowych w Polsce. Maksymalne zużycie gazu wynosi 1419 g/h przy jednoczesnym użyciu wszystkich palników na pełnej mocy.

Otwory montażowe z boku grilla umożliwiają instalację dodatkowych akcesoriów z linii YATO, takich jak automatyczny rożen obrotowy, płyty żeliwne do smażenia, patelnie lub kamienie do pizzy. Część rusztu głównego można wyjąć i zastąpić wymiennym wyposażeniem, rozszerzając funkcjonalność urządzenia.