

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-gazowy-yato-51-19kw-stal-nierdzewna-p-60123.html>

GRILL GAZOWY YATO 5+1 19KW STAL NIERDZEWNA

| | |
|------------------|--|
| Cena brutto | 1 885,10 zł |
| Cena netto | 1 532,60 zł |
| Dostępność | Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni |
| Czas wysyłki | 3 dni |
| Numer katalogowy | YG-20032 |
| Kod producenta | YG-20032 |
| Kod EAN | 5906083114434 |
| Producent | YATO |

Opis produktu

Grill gazowy YATO YG-20032 – 6 palników, 19,5 kW, stal nierdzewna

Grill gazowy z sześcioma niezależnymi palnikami o łącznej mocy 19,5 kW, w tym palnikiem infrared do smarowania steków. Konstrukcja ze stali nierdzewnej S/S 430 z żeliwnymi rusztami o powierzchni 700 × 420 mm.

Liczba palników 6 (5+1 infrared)

Moc całkowita 19,5 kW

Powierzchnia grillowania 700 × 420 mm

Materiał rusztu Żeliwo + stal nierdzewna

Charakterystyka grilla gazowego YATO YG-20032

System 6 palników o różnej mocy

Cztery palniki główne po 3 kW każdy zapewniają równomierne rozproszanie ciepła na dużej powierzchni. Palnik o mocy 4 kW służy do szybkiego nagrzewania i intensywnego smażenia. Boczny palnik infrared 3,5 kW generuje temperaturę do 800°C, umożliwiając przygotowanie steków z chrupiącą skórką i soczystym środkiem. Każdy palnik posiada niezależny zapalnik zintegrowany z pokrętkiem.

Żeliwny ruszt z możliwością rozbudowy

Główny ruszt żeliwny o wymiarach 700 × 420 mm doskonale utrzymuje i równomiernie rozprowadza ciepło. Konstrukcja modułowa pozwala na wymianę części rusztu na płytę żeliwną, patelnię lub kamień do pizzy. Ruszt ze stali nierdzewnej nad palnikiem infrared jest odporny na temperatury do 800°C.

Konstrukcja ze stali nierdzewnej S/S 430

Dwuwarstwowa pokrywa ze stali nierdzewnej z wbudowanym termometrem zapewnia izolację termiczną i kontrolę temperatury. Korpus wykonany z malowanej proszkowo stali z elementami ze stali nierdzewnej jest odporny na korozję i warunki atmosferyczne. Konstrukcja waży 48,5 kg, co zapewnia stabilność podczas użytkowania.

Zintegrowana szafka z miejscem na butlę 11 kg

Szafka o wymiarach 700 x 455 x 555 mm pomieści butlę gazową typu EN 498: I3B/P(37) o pojemności 11 kg. Wyposażona w wysuwaną drewnianą deskę do krojenia, stalowy pojemnik, uchwyty na noże, koszyki i wieszaki na akcesoria. Cztery obrotowe kółka z blokadą ułatwiają przemieszczanie grilla.

Specyfikacja techniczna

| | |
|-------------------------------|--|
| Model | YG-20032 |
| Wymiary grilla | 1330 x 570 x 1120 mm |
| Wymiary rusztu głównego | 700 x 420 mm |
| Wymiary kratki podgrzewającej | 677 x 120 mm |
| Wymiary szafki | 700 x 455 x 555 mm |
| Liczba palników głównych | 4 x 3 kW + 1 x 4 kW |
| Palnik infrared | 1 x 3,5 kW (do 800°C) |
| Moc całkowita | 19,5 kW |
| Materiał konstrukcji | Stal malowana proszkowo, stal nierdzewna S/S 430 |
| Materiał rusztów | Żeliwo, stal nierdzewna |
| Zasilanie gazem | Butan G30, Propan G31 |
| Typ butli | EN 498: I3B/P(37) |
| Ciśnienie gazu | 37 mbar |
| Zużycie gazu | 1419 g/h |
| Waga | 48,5 kg |
| Liczba aromatyzatorów | 5 (4 emaliowane + 1 stalowy) |
| System zapłonu | Niezależne zapalniki przy każdym palniku |

Zastosowanie grilla gazowego

- Przygotowanie steków z wykorzystaniem palnika infrared do temperatury 800°C
- Grillowanie dużych porcji mięs na czterech głównych palnikach o mocy 3 kW
- Szybkie obsmażanie na palniku 4 kW wymagającym wysokiej temperatury
- Grillowanie warzyw i ryb z precyzyjną kontrolą temperatury w różnych strefach
- Pieczenie pizzy po zamontowaniu kamienia (akcesoria dostępne osobno)
- Przygotowanie potraw na płycie żeliwnej lub patelni zamiast rusztu
- Gotowanie na bocznym palniku podczas jednoczesnego grillowania
- Podgrzewanie potraw na kratce o wymiarach 677 x 120 mm

System palników i aromatyzatorów

Palnik infrared - czym się różni od standardowego

Palnik infrared wykorzystuje promieniowanie podczerwone zamiast konwekcji ciepła. Generuje temperaturę do 800°C, co pozwala na błyskawiczne przypieczenie powierzchni mięsa (searing) – powstaje chrupiąca skórka, a sok pozostaje w środku. Standardowe palniki działają w zakresie 200-300°C i są przeznaczone do dłuższego grillowania. Palnik infrared znajduje się z boku grilla jako oddzielna strefa robocza.

Pięć aromatyzatorów chroni palniki przed skapującym tłuszczem i intensyfikuje smak potraw. Cztery profilowane, emaliowane aromatyzatory z wycięciami oraz jeden ze stali nierdzewnej zapewniają cyrkulację ciepła i odparowywanie soków. Tłuszcz sływa do wysuwanych tacek ociekowych, co ułatwia czyszczenie.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy sprawdzić szczelność połączeń gazowych wodą z mydłem – pęcherzyki powietrza wskazują na nieszczelność. Grill wymaga butli gazowej typu EN 498: I3B/P(37) z ciśnieniem 37 mbar, zasilanej butanem G30 lub propanem G31. Zużycie gazu przy pełnej mocy wynosi 1419 g/h.

Żeliwny ruszt przed pierwszym użyciem należy natłuścić olejem roślinnym i wypalić w temperaturze około 200°C przez 30 minut. Chroni to powierzchnię przed korozją i ułatwia czyszczenie. Po każdym użyciu ruszt należy oczyścić szczotką drucianą, gdy jest jeszcze ciepły.

Wysuwane tacki ociekowe należy opróżniać regularnie – nagromadzony tłuszcz może stanowić zagrożenie pożarowe. Aromatyzatory emaliowane można myć ciepłą wodą z detergentem. Stal nierdzewna wymaga czyszczenia specjalistycznymi środkami do stali nierdzewnej, aby zachować połysk.

Przechowywanie poza sezonem

Grill należy chronić przed wilgocią za pomocą pokrowca. Butlę gazową należy odłączyć i przechowywać w przewiewnym miejscu, z dala od źródeł ciepła. Palniki warto zabezpieczyć przed owadami, które mogą zablokować dysze – wystarczy zatkać otwory watą lub specjalnymi korkami.

Aksesoria rozszerzające funkcjonalność

Grill posiada otwory montażowe umożliwiające instalację dodatkowych akcesoriów YATO: automatycznego rożna, kamienia do pizzy, płyty żeliwnej lub patelni zamiast części rusztu. Akcesoria dostępne są jako osobne produkty i pozwalają dostos