

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-kontaktowy-panini-12-plaski-44cm-yg-04559-yato-p-15468.html>

GRILL KONTAKTOWY PANINI 1/2 PŁASKI 44CM YG-04559 YATO

Cena brutto	456,46 zł
Cena netto	371,11 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-04559
Kod producenta	YG-04559
Kod EAN	5906083008009
Producent	YATO

Opis produktu

Grill kontaktowy panini 1/2 płaski 44cm YATO YG-04559

Profesjonalny grill kontaktowy typu panini z żeliwną płytą grillową o powierzchni 345×230 mm. Konstrukcja z płytą ryflowaną u góry i płaską u dołu umożliwia jednoczesne obustronne przygotowywanie różnorodnych produktów spożywczych.

Moc grzewcza 2,2 kW

Zakres temperatury 50-300°C

Płyta robocza 345×230 mm

Materiał obudowy Stal nierdzewna

Charakterystyka techniczna grilla kontaktowego

Żeliwna płyta grillowa z dwoma powierzchniami

Górna płyta ryflowana tworzy charakterystyczne wzory na grillowanych produktach i ułatwia odprowadzanie tłuszczu. Dolna płyta płaska zapewnia równomierne nagrzewanie i nadaje się do przygotowywania produktów wymagających gładkiej powierzchni kontaktu. Żeliwo zapewnia równomierny rozkład ciepła i długotrwałe utrzymanie temperatury.

Regulacja temperatury 50-300°C

Potencjometr umieszczony na panelu frontowym pozwala na precyzyjne ustawienie temperatury pracy w szerokim zakresie. Niskie temperatury (50-100°C) służą do podgrzewania i utrzymywania ciepła, średnie (100-200°C) do delikatnego smażenia, wysokie (200-300°C) do intensywnego grillowania i uzyskiwania rumianej skorupy.

Grzałka elektryczna 2,2 kW

Moc 2,2 kW przy zasilaniu 230V zapewnia szybkie nagrzewanie płyty do temperatury roboczej oraz utrzymanie stabilnych warunków termicznych podczas intensywnej pracy. Czas nagrzewania do temperatury maksymalnej wynosi około 10-15 minut w zależności od temperatury otoczenia.

Obudowa ze stali nierdzewnej

Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej odpornej na korozję i działanie wysokich temperatur. Materiał ułatwia czyszczenie powierzchni zewnętrznych i spełnia wymagania sanitarne obowiązujące w gastronomii. Rynienka na tłuszcz z przodu urządzenia jest wyjmowana i nadaje się do mycia.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-04559
Marka	YATO
Moc grzewcza	2,2 kW
Napięcie zasilania	230V ~ 50Hz
Zakres regulacji temperatury	50-300°C
Wymiary płyty roboczej	345 × 230 mm
Typ płyty górnej	Ryflowana (żeliwo)
Typ płyty dolnej	Płaska (żeliwo)
Wymiary urządzenia (D×S×W)	440 × 370 × 190 mm
Masa	18 kg
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Typ wyłącznika	Bryzgoszczelny
Wyposażenie dodatkowe	Miedziana szczotka druciana, rynienka na tłuszcz

Zastosowanie grilla kontaktowego panini

- Przygotowywanie kanapek panini z charakterystycznymi prążkami
- Grillowanie hamburgerów z równomiernym przypieczeniem z obu stron
- Smażenie mięs drobiowych, wieprzowych i wołowych
- Przygotowywanie ryb i owoców morza
- Opiekanie tortilli i quesadilli

-
- Tostowanie pieczywa i bułek
 - Grillowanie warzyw (papryka, cukinia, bakłażan, pieczarki)
 - Podgrzewanie gotowych produktów przed podaniem

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić płyty grillowe wilgotną szmatką. Urządzenie wymaga podłączenia do gniazda 230V z uziemieniem. Czas nagrzewania do temperatury roboczej wynosi 10-15 minut. Zaleca się ustawienie temperatury odpowiedniej do rodzaju produktu: 150-180°C dla kanapek i pieczywa, 200-250°C dla mięs, 250-300°C dla intensywnego grillowania.

Czyszczenie płyt grillowych

Po zakończeniu pracy i ostygnięciu urządzenia płyty należy oczyścić dołączoną miedzianą szczotką drucianą. Miedź jest materiałem miększym od żeliwa, co zapobiega zarysowaniu powierzchni roboczej. Resztki tłuszczu można usunąć wilgotną szmatką. Rynienka na tłuszcz wymaga opróżniania i mycia po każdym dniu pracy. Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie ani myć strumieniem wody pod ciśnieniem.

Bryzgoszczelny wyłącznik zasilania

Wyłącznik bryzgoszczelny umożliwia bezpieczne wyłączenie urządzenia bez konieczności odłączania wtyczki z gniazdka. Konstrukcja zabezpiecza przed przypadkowym zamoczeniem styków podczas czyszczenia lub w przypadku rozlania płynów. Zaleca się wyłączenie grilla za pomocą tego wyłącznika podczas przerw w pracy dłuższych niż 30 minut.

Informacje dodatkowe

Grill kontaktowy panini YATO YG-04559 jest urządzeniem przeznaczonym do zastosowań profesjonalnych w gastronomii oraz do intensywnego użytku domowego. Masa 18 kg zapewnia stabilność podczas pracy. Plastikowa rękojeść nie nagrzewa się podczas użytkowania, co zwiększa bezpieczeństwo obsługi. Urządzenie wymaga powierzchni montażowej o wymiarach minimum 440x370 mm oraz dostępu do gniazda elektrycznego 230V.

...