

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-kontaktowy-panini-plaski-44cm-yg-04558-yato-p-15467.html>

GRILL KONTAKTOWY PANINI PŁASKI 44CM YG-04558 YATO

Cena brutto	727,55 zł
Cena netto	591,50 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-04558
Kod producenta	YG-04558
Kod EAN	5906083007996
Producent	YATO

Opis produktu

Grill kontaktowy Panini płaski 44cm YG-04558 YATO

Profesjonalny grill kontaktowy z żeliwnymi płytami grillowymi o powierzchni 345x230 mm. Urządzenie przeznaczone do gastronomii i intensywnej eksploatacji w kuchniach komercyjnych.

Moc grzałki 2,2 kW

Powierzchnia grillowa 345 x 230 mm

Zakres temperatury 50-300°C

Materiał płyt Żeliwo

Charakterystyka techniczna grilla kontaktowego

Żeliwne płyty grillowe płaskie

Obie płyty (górną i dolną) wykonane z żeliwa o wymiarach 345x230 mm. Żeliwo zapewnia równomierne rozpraszanie ciepła i długotrwałe utrzymanie temperatury. Płaska powierzchnia umożliwia grillowanie produktów o różnej grubości oraz przygotowywanie dań typu panini, tosty czy quesadillas.

Regulacja temperatury 50-300°C

Potencjometr umieszczony na panelu sterowania pozwala na precyzyjne ustawienie temperatury roboczej. Zakres od 50°C (podgrzewanie) do 300°C (intensywne grillowanie) umożliwia dostosowanie parametrów do różnych produktów – od delikatnych warzyw po mięso wymagające wysokiej temperatury.

Grzałka 2,2 kW z szybkim nagrzewaniem

Moc 2200 W zapewnia szybkie osiągnięcie temperatury roboczej i utrzymanie stabilnych parametrów podczas ciągłej pracy. Urządzenie zasilane napięciem 230V~50Hz, standardowym dla instalacji w Polsce.

Obudowa ze stali nierdzewnej

Konstrukcja wykonana z odpornej na korozję stali nierdzewnej. Materiał ułatwia czyszczenie i utrzymanie higieny w warunkach profesjonalnej kuchni. Rynienka na tłuszcz z przodu urządzenia – element wysuwalny, możliwy do wyjęcia i umycia.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-04558
Marka	YATO
Typ grilla	Kontaktowy (panini)
Moc grzałki	2,2 kW (2200 W)
Zasilanie	230V~50Hz
Wymiary płyt grillowych	345 x 230 mm
Typ płyt	Żeliwne, płaskie (góra i dół)
Zakres temperatury	50-300°C
Regulacja temperatury	Potencjometr
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Wymiary urządzenia (DxSxW)	440 x 370 x 190 mm
Masa	18 kg
Wyłącznik bryzgoszczelny	Tak
Rynienka na tłuszcz	Tak, wysuwana
Wyposażenie dodatkowe	Miedziana szczotka druciana

Zastosowanie grilla kontaktowego

- Przygotowywanie kanapek panini i tostów z dwustronnym opiekaniem
- Grillowanie hamburgerów z jednoczesnym przypaleniem obu stron
- Smażenie mięs (steki, piersi z kurczaka, kotlety)

-
- Przygotowywanie ryb i owoców morza
 - Grillowanie warzyw (papryka, cukinia, bakłażan)
 - Podgrzewanie i opiekanie tortilli, quesadillas
 - Kuchnie gastronomiczne - restauracje, bary, food trucki
 - Catering i obsługa eventów wymagających szybkiego serwisu

Użytkowanie i konserwacja

Czyszczenie płyt grillowych

Żeliwne płyty należy czyścić po ostygnięciu do bezpiecznej temperatury. W zestawie znajduje się miedziana szczotka druciana, która nie rysuje powierzchni żeliwa. Resztki żywności usuwać regularnie, aby zapobiec przypalaniu się osadów. Rynienka na tłuszcz wymaga opróżniania po każdym cyklu pracy.

Wyłącznik bryzgoszczelny

Urządzenie wyposażono w wyłącznik odporny na zachlapania. Umożliwia odłączenie zasilania bez konieczności wyciągania wtyczki z gniazdka. Rozwiązanie przydatne w środowisku kuchennym, gdzie kontakt z wilgocią i tłuszczem jest nieunikniony.

Bezpieczeństwo podczas pracy

Plastikowa rękojęć do otwierania górnej płyty pozostaje chłodna podczas pracy urządzenia. Masa 18 kg zapewnia stabilność grilla na blacie roboczym. Przed pierwszym użyciem zaleca się wygrzanie płyt w temperaturze 300°C przez 15-20 minut w celu usunięcia ewentualnych pozostałości produkcyjnych.

...