

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

### 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 rozprzodzenie 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 (steaki, 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 rękojeść 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.

...