

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-kontaktowy-panini-ryflowany-44cm-yg-04557-yato-p-15466.html>

GRILL KONTAKTOWY PANINI RYFLOWANY 44CM YG-04557 YATO

Cena brutto	789,11 zł
Cena netto	641,55 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-04557
Kod producenta	YG-04557
Kod EAN	5906083007989
Producent	YATO

Opis produktu

Grill kontaktowy panini ryflowany 44cm YG-04557 YATO

Profesjonalny grill kontaktowy typu panini z żeliwnymi płytami ryflowanymi o powierzchni 345x230 mm. Urządzenie o mocy 2,2 kW z regulacją temperatury 50-300°C, przeznaczone do obustronnego grillowania mięs, warzyw, kanapek i tortilli w gastronomii oraz punktach szybkiej obsługi.

Moc grzewcza 2,2 kW

Powierzchnia robocza 345 x 230 mm

Zakres temperatury 50-300°C

Materiał płyt Żeliwo ryflowane

Charakterystyka grilla kontaktowego panini

Żeliwne płyty ryflowane

Obie płyty wykonane z żeliwa z rowkowaną powierzchnią zapewniają charakterystyczny wzór grillowy na produktach oraz efektywny odpływ tłuszczu. Żeliwo gwarantuje równomierne rozłożenie ciepła i długotrwałe utrzymanie temperatury roboczej.

Regulacja temperatury 50-300°C

Potencjometr na panelu przednim umożliwia precyzyjne dostosowanie temperatury do typu grillowanych produktów. Niskie temperatury sprawdzają się przy podgrzewaniu, wysokie przy grillowaniu mięs i warzyw wymagających rumienienia.

Obudowa ze stali nierdzewnej

Konstrukcja ze stali nierdzewnej (SS) zapewnia odporność na korozję, uszkodzenia mechaniczne oraz ułatwia utrzymanie higieny w warunkach intensywnej eksploatacji gastronomicznej. Powierzchnia odporna na działanie detergentów.

System odprowadzania tłuszczu

Przednia rynienka zbiera nadmiar tłuszczu i soków wypływających z grillowanych produktów. Element wyjmowany, co ułatwia opróżnianie i czyszczenie po zakończeniu pracy.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-04557
Producent	YATO
Moc	2,2 kW
Napięcie zasilania	230V ~ 50Hz
Zakres temperatury	50-300°C
Powierzchnia płyt grillowych	345 x 230 mm
Typ płyt	Żeliwo ryflowane (górze i dół)
Materiał obudowy	Stal nierdzewna (SS)
Wymiary urządzenia (DxSxW)	440 x 370 x 190 mm
Masa	18 kg
Wyposażenie dodatkowe	Szczotka drucziana miedziana, bryzgoszczelny wyłącznik

Zastosowanie grilla kontaktowego

- Grillowanie hamburgerów i cheeseburgerów w barach i restauracjach typu fast food
- Przygotowywanie kanapek panini, tostów i tortilli w kawiarniach
- Smażenie steków, kotletów i innych wyrobów mięsnych w gastronomii
- Grillowanie ryb, filetów i owoców morza w punktach gastronomicznych
- Przygotowywanie warzyw grillowanych (papryka, cukinia, bakłażan)
- Podgrzewanie i opiekanie pieczywa, bułek do burgerów
- Zastosowanie w cateringach mobilnych i food truckach
- Użytkowanie w kantynach, stołówkach i punktach żywienia zbiorowego

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem należy oczyścić płyty grillowe wilgotną szmatką i rozgrzać urządzenie do maksymalnej temperatury na 15-20 minut w celu wypalenia ewentualnych zabrudzeń produkcyjnych. Ustawienie odpowiedniej temperatury zależy od rodzaju produktu – cieńsze kanapki wymagają 180-220°C, grubsze steki 250-300°C.

Czyszczenie płyt żeliwnych

Po ostygnięciu płyt do bezpiecznej temperatury należy usunąć resztki jedzenia dołączoną szczotką miedzianą. Miedź jest miększa od żeliwa, więc nie rysuje powierzchni. Unikać zanurzania gorących płyt w zimnej wodzie – nagła zmiana temperatury może spowodować pęknięcia. Nie stosować ostrych metalowych skrobaków.

Bezpieczeństwo użytkowania

Bryzgoszczelny wyłącznik pozwala na bezpieczne odcięcie zasilania bez wyciągania wtyczki z gniazdka. Plastikowa rękojeść nie nagrzewa się podczas pracy, co umożliwia bezpieczne otwieranie i zamykanie grilla. Urządzenie o masie 18 kg wymaga stabilnego, równego podłoża. Zachować odstęp min. 10 cm od ścian dla swobodnej cyrkulacji powietrza.

...