

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-kontaktowy-ryflowany-32cm-yg-04555-yato-p-15464.html>

## GRILL KONTAKTOWY RYFLOWANY 32CM YG-04555 YATO

Cena brutto	<b>596,59 zł</b>
Cena netto	<b>485,03 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-04555</b>
Kod producenta	<b>YG-04555</b>
Kod EAN	<b>5906083007965</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Grill kontaktowy ryflowany 32cm YG-04555 YATO

Profesjonalny grill kontaktowy z żeliwnymi płytami ryflowanymi o mocy 1,8 kW do obustronnego smażenia mięs, warzyw i pieczywa. Obudowa ze stali nierdzewnej, zakres temperatur 50-300°C z regulacją potencjometrem.

Moc grzałki 1,8 kW

Powierzchnia robocza 230 x 225 mm

Zakres temperatur 50-300°C

Materiał płyt Żeliwo ryflowane

### Charakterystyka grilla kontaktowego YATO

#### Żeliwne płyty ryflowane

Powierzchnia robocza 230x225 mm z ryflowaniem po obu stronach zapewnia charakterystyczne wzory na grillowanych produktach oraz odprowadzanie tłuszczu. Żeliwo równomiernie rozprawdza ciepło i utrzymuje temperaturę podczas smażenia, co przekłada się na jednolite wypieczenie produktów.

## Regulacja temperatury 50-300°C

Potencjometr umieszczony na panelu frontowym umożliwia precyzyjne ustawienie temperatury pracy w szerokim zakresie. Niskie temperatury sprawdzają się przy podgrzewaniu i delikatnym smażeniu, wysokie przy grillowaniu mięs i warzyw wymagających intensywnego opiekania.

## Obudowa ze stali nierdzewnej

Konstrukcja wykonana z odpornej na korozję stali nierdzewnej zapewnia trwałość w warunkach intensywnej eksploatacji gastronomicznej. Gładka powierzchnia ułatwia usuwanie zabrudzeń i tłuszczu, co skraca czas potrzebny na codzienne czyszczenie urządzenia.

## System odprowadzania tłuszczu

Rynienka montowana z przodu grilla zbiera nadmiar tłuszczu i soków wydzielających się podczas smażenia. Konstrukcja umożliwia łatwe wyjęcie tacki i opróżnienie bez konieczności demontażu innych elementów, co przyspiesza codzienną konserwację.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-04555
Producent	YATO
Moc grzałki	1,8 kW
Zasilanie	230V ~ 50Hz
Wymiary płyty roboczej	230 x 225 mm
Typ płyt	Żeliwo ryflowane (góra i dół)
Zakres temperatur	50-300°C
Regulacja temperatury	Potencjometr
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Wymiary urządzenia (DxSxW)	310 x 370 x 205 mm
Masa	15 kg
Wyposażenie dodatkowe	Szczotka drucziana miedziana, bryzgoszczelny wyłącznik

## Zastosowanie grilla kontaktowego

- Grillowanie hamburgerów i panini w lokalach gastronomicznych typu fast food
- Obustronne smażenie steków, kotletów i innych elementów mięsnych
- Przygotowanie grillowanych warzyw: cukinii, papryki, bakłażana
- Opiekanie tortilli, quesadilli i innych dań kuchni meksykańskiej
- Tosty, kanapki i pieczywo grillowane z nadzieniem
- Smażenie ryb i owoców morza bez przewracania

- 
- Podgrzewanie gotowych potraw w niższych temperaturach
  - Kuchnie restauracyjne, bary, food trucki i punkty gastronomiczne

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem należy umyć płyty grillowe ciepłą wodą z detergentem i dokładnie osuszyć. Podczas pierwszego rozgrzewania może wystąpić delikatny zapach związany z utwardzaniem powłok ochronnych – urządzenie należy rozgrzać na najwyższej temperaturze przez 15-20 minut w przewiewnym pomieszczeniu.

### Czyszczenie płyt żeliwnych

Po zakończeniu pracy i ostygnięciu płyt należy usunąć resztki pokarmowe za pomocą dołączonej szczotki miedzianej, która nie rysuje powierzchni żeliwa. Płyty można przetrzeć wilgotną ściereczką – nie zaleca się używania agresywnych detergentów ani moczenia w wodzie, co może prowadzić do korozji żeliwa.

### Bryzgoszczelny wyłącznik

Wyłącznik zainstalowany w obudowie umożliwia odcięcie zasilania bez wyciągania wtyczki z gniazdka. Konstrukcja bryzgoszczelna zabezpiecza przed dostaniem się wilgoci i tłuszczu do mechanizmu, co zwiększa bezpieczeństwo i trwałość urządzenia w warunkach intensywnej pracy.

### Produkty powiązane

Do grilla kontaktowego YATO YG-04555 polecane są: szczotki do czyszczenia płyt grillowych, tacki i pojemniki GN do zbierania tłuszczu, termometry kulinarne do kontroli temperatury grillowanych produktów oraz akcesoria do serwowania dań z grilla.

...