

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/grill-kontaktowy-ryflowany-x-plaski-32cm-yg-04556-yato-p-15465.html>

GRILL KONTAKTOWY RYFLOWANY X PŁASKI 32CM YG-04556 YATO

Cena brutto	458,87 zł
Cena netto	373,07 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-04556
Kod producenta	YG-04556
Kod EAN	5906083007972
Producent	YATO

Opis produktu

Grill kontaktowy YATO YG-04556 – ryflowany i płaski 32cm

Grill kontaktowy YATO YG-04556 to profesjonalne urządzenie gastronomiczne z żeliwnymi płytami grillowymi o powierzchni roboczej 230x225 mm. Konstrukcja z podwójną płytą – ryflowaną u góry i płaską u dołu – umożliwia jednoczesne obustronne smażenie bez konieczności przewracania produktów.

Moc grzewcza 1,8 kW

Zakres temperatury 50-300°C

Powierzchnia płyt 230 x 225 mm

Materiał obudowy Stal nierdzewna

Charakterystyka grilla kontaktowego YATO

Żeliwne płyty grillowe z podwójną teksturą

Górna płyta ryflowana tworzy charakterystyczne pasy grillowe i odprowadza tłuszcz, dolna płaska zapewnia równomierne przyleganie do produktów płaskich jak tosty czy tortille. Żeliwo gwarantuje równomierny rozkład temperatury i długą żywotność płyt.

Regulacja temperatury 50-300°C

Potencjometr na panelu frontowym pozwala precyzyjnie dostosować temperaturę smażenia do rodzaju produktu – od delikatnego podgrzewania przy 50°C po intensywne grillowanie mięsa przy 300°C. Sterowanie grzałką 1,8 kW zapewnia szybkie osiągnięcie zadanej temperatury.

Obudowa ze stali nierdzewnej

Konstrukcja z nierdzewnej stali zapewnia odporność na korozję, wysokie temperatury i działanie detergentów. Gładka powierzchnia ułatwia codzienne czyszczenie i utrzymanie standardów higienicznych w gastronomii.

System odprowadzania tłuszczu

Przednia rynienka zbiera nadmiar tłuszczu i soków wydzielających się podczas grillowania. Wyjmowana konstrukcja umożliwia łatwe opróżnianie i mycie, co jest istotne przy intensywnej pracy z produktami tłustymi.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-04556
Producent	YATO
Moc grzewcza	1,8 kW
Napięcie zasilania	230V ~ 50Hz
Zakres regulacji temperatury	50-300°C
Powierzchnia płyt grillowych	230 x 225 mm
Typ płyty górnej	Ryflowana (żeliwo)
Typ płyty dolnej	Płaska (żeliwo)
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Wymiary urządzenia (D×S×W)	310 x 370 x 215 mm
Masa	15 kg
Wyłącznik	Bryzgoszczelny
Wyposażenie dodatkowe	Szczotka druciana miedziana

Zastosowanie grilla kontaktowego

- Przygotowanie hamburgerów i steków wołowych w barach szybkiej obsługi
- Smażenie piersi z kurczaka, indyka i innych mięs drobiowych
- Grillowanie ryb i owoców morza w restauracjach
- Podgrzewanie i opiekanie tortilli, pita, panini
- Przygotowywanie tostów i kanapek grillowanych
- Smażenie warzyw – cukinii, papryki, bakłażana, szparagów
- Grillowanie halloumi, sera paneer i innych serów do smażenia

-
- Podgrzewanie gotowych produktów przed podaniem

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem należy przetrzeć płyty grillowe wilgotną szmatką i lekko natłuścić. Grill wymaga około 10-15 minut rozgrzewania do pełnej temperatury roboczej. Bryzgoszczelny wyłącznik pozwala bezpiecznie odciąć zasilanie bez wyciągania wtyczki z gniazdka.

Czyszczenie płyt żeliwnych

Dołączona szczotka druciana miedziana umożliwi czyszczenie płyt grillowych bez ryzyka zarysowania powierzchni. Miedź jest miększa od żeliwa, więc skutecznie usuwa przypalone resztki, nie uszkadzając powłoki. Płyty należy czyścić jeszcze ciepłe, ale nie gorące. Wyjmowana rynienka na tłuszcz wymaga opróżniania po każdym dniu pracy.

Parametry instalacyjne

Urządzenie o masie 15 kg wymaga stabilnego podłoża – blatu roboczego lub dedykowanego stołu ze stali nierdzewnej. Należy zapewnić odpowiednią wentylację i dostęp do gniazdka 230V zabezpieczonego zgodnie z mocą 1,8 kW. Minimalna odległość od ścian i innych urządzeń: 10 cm z każdej strony.

Produkty powiązane

Do grilla kontaktowego warto rozważyć: szpatułki ze stali nierdzewnej do pracy na gorących płytach, dodatkowe szczotki druciane do czyszczenia, tace GN do przechowywania produktów przed i po grillowaniu, termometry kuchenne do kontroli temperatury wewnętrznej mięs.

...