

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/plyta-grillowa-12-glodka-55cm-yg-04586-yato-p-15473.html>

PŁYTA GRILLOWA 1/2 GŁADKA 55CM YG-04586 YATO

Cena brutto	493,61 zł
Cena netto	401,31 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-04586
Kod producenta	YG-04586
Kod EAN	5906083008054
Producent	YATO

Opis produktu

Płyta grillowa elektryczna 1/2 gładka YATO YG-04586

Elektryczna płyta grillowa ze stali nierdzewnej z powierzchnią częściowo gładką i ryflowaną. Urządzenie przeznaczone do gastronomii oraz intensywnego użytku komercyjnego, wyposażone w regulację temperatury i system odprowadzania tłuszczu.

Powierzchnia robocza 555 × 350 mm

Moc grzałki 3,0 kW

Grubość płyty 9 mm

Zakres temperatury 50–300°C

Charakterystyka płyty grillowej

Powierzchnia kombinowana 2/3 gładka + 1/3 ryflowana

Stalowa płyta o grubości 9 mm zapewnia równomierne przewodzenie ciepła. Część gładka umożliwia smażenie jajek, naleśników czy warzyw, a ryflowana pozwala na grillowanie mięs z charakterystycznymi smugami oraz odprowadzanie tłuszczu do rynienki.

Regulacja temperatury 50-300°C

Potencjometr na panelu frontowym pozwala precyzyjnie ustawić temperaturę roboczą w zależności od rodzaju produktu. Zakres od 50°C umożliwia podgrzewanie potraw, a 300°C gwarantuje intensywne grillowanie mięs.

System odprowadzania tłuszczu

Rynienka z przodu płyty zbiera tłuszcz i resztki pokarmowe. Otwór spadowy kieruje zanieczyszczenia do wysuwanej szuflady, co ułatwia czyszczenie i utrzymanie higieny w trakcie intensywnej pracy.

Obudowa ze stali nierdzewnej

Konstrukcja z materiału odpornego na korozję i wysokie temperatury. Boczne oraz tylna ścianka z rantem 75 mm zabezpieczają przed wypadaniem produktów i przyskaniem tłuszczu podczas grillowania.

Specyfikacja techniczna

Model	YATO YG-04586
Wymiary powierzchni roboczej	555 × 350 mm
Wymiary całkowite (D×S×W)	555 × 430 × 230 mm
Grubość płyty grillowej	9 mm
Typ powierzchni	2/3 gładka + 1/3 ryflowana
Materiał płyty	Stal
Materiał obudowy	Stal nierdzewna (SS)
Moc grzałki	3,0 kW
Zasilanie	230 V ~ 50 Hz
Zakres regulacji temperatury	50-300°C
Wysokość rantu bocznego	75 mm
Masa urządzenia	18,5 kg
Zabezpieczenia	Bezpiecznik termiczny, wyłącznik bryzgoszczelny
Nóżki	Antypoślizgowe (4 szt.)

Zastosowanie płyty grillowej

- Smażenie jajek, omletów i naleśników na powierzchni gładkiej
- Grillowanie steków, kotletów i innych mięs na części ryflowanej
- Przygotowywanie bekonu, kiełbasek i wędlin
- Opiekanie tostów, tortilli i placków
- Smażenie warzyw, grzybów i halloumi

-
- Podgrzewanie potraw w niskich temperaturach
 - Intensywna praca w punktach gastronomicznych
 - Catering i usługi eventowe

Użytkowanie i konserwacja

Bezpieczeństwo pracy

Bryzgoszczelny wyłącznik z tyłu urządzenia umożliwia odcięcie zasilania bez odłączania wtyczki. Wbudowany bezpiecznik termiczny zapobiega przegrzaniu płyty. Nóżki antypoślizgowe stabilizują urządzenie o masie 18,5 kg na blacie roboczym.

Czyszczenie

Powierzchnia ze stali nierdzewnej ułatwia utrzymanie czystości. Rynienka i wysuwana szuflada pozwalają na szybkie usuwanie tłuszczu i resztek pokarmowych w trakcie pracy. Po zakończeniu grillowania należy ochłodzić płytę i przetrzeć wilgotną ścierką.

Instalacja elektryczna

Urządzenie o mocy 3,0 kW wymaga przyłącza 230 V z odpowiednim zabezpieczeniem. Przed pierwszym użyciem należy sprawdzić stan przewodu zasilającego oraz upewnić się, że instalacja wytrzyma obciążenie 13 A.