

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/plyta-grillowa-gladka-2x2-2kw-73cm-yg-04588-yato-p-15475.html>

PŁYTA GRILLOWA GŁADKA 2x2,2kW 73CM YG-04588 YATO

Cena brutto	719,71 zł
Cena netto	585,13 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-04588
Kod producenta	YG-04588
Kod EAN	5906083008078
Producent	YATO

Opis produktu

Płyta grillowa elektryczna gładka YATO YG-04588 - 2x2,2kW, 73cm

Profesjonalna płyta grillowa ze stali nierdzewnej z dwoma niezależnymi strefami grzewczymi o łącznej mocy 4,4kW. Gładka powierzchnia robocza 735x420mm zapewnia równomierne przewodzenie ciepła i umożliwia przygotowywanie różnorodnych potraw w gastronomii i cateringu.

Moc całkowita 2x2,2kW (4,4kW)

Powierzchnia robocza 735x420mm

Grubość płyty 9mm

Zakres temperatury 50-300°C

Charakterystyka płyty grillowej YATO YG-04588

Dwie niezależne strefy grzewcze

Podział na dwie sekcje po 2,2kW z osobnymi potencjometrami pozwala na jednoczesne przygotowywanie potraw wymagających różnych temperatur. Lewa strefa może pracować na 150°C dla delikatnych produktów, podczas gdy prawa osiąga 280°C do przypieczenia mięsa.

Gruba płyta stalowa 9mm

Grubość 9mm zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła po całej powierzchni i eliminuje lokalne przegrzania. Stal akumuluje energię cieplną, co stabilizuje temperaturę nawet przy nakładaniu zimnych produktów.

System odprowadzania tłuszczu

Przednia rynienka zbiera nadmiar tłuszczu i płynów powstających podczas grillowania. Otwór spadowy kieruje zanieczyszczenia do wysuwnej szufladki, co ułatwia utrzymanie czystości płyty podczas intensywnej pracy.

Obudowa ze stali nierdzewnej

Konstrukcja SS (stainless steel) jest odporna na korozję, wilgoć i detergenty stosowane w gastronomii. Gładka powierzchnia nie wchłania zapachów i pozwala na szybkie czyszczenie po każdym użyciu.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-04588
Marka	YATO
Moc grzałek	2x2,2kW (łącznie 4,4kW)
Wymiary powierzchni roboczej	735x420mm
Grubość płyty grzewczej	9mm
Zakres regulacji temperatury	50-300°C
Zasilanie	230V~50Hz (dwa niezależne przewody)
Wymiary całkowite (DxSxW)	735x510x230mm
Wysokość rantu ochronnego	75mm (boki i tył)
Masa	26kg
Materiał obudowy	Stal nierdzewna (SS)
Sterowanie	Dwa potencjometry (panel przedni)
Wyłączniki	Bryzgoszczelne (panel tylny)
Zabezpieczenia	Bezpiecznik termiczny
Stabilizacja	Cztery nóżki antypoślizgowe

Zastosowanie płyty grillowej elektrycznej

- Smażenie jajek, omeletu i naleśników na śniadania hotelowe
- Przygotowywanie burgerów, steków i kotletów w restauracjach typu diner
- Grillowanie kiełbasek, boczku i wędlin na stoisku fast food
- Opiekanie tostów, quesadilli i tortilli w barach meksykańskich
- Smażenie warzyw, grzybów i tofu w kuchniach wegetariańskich
- Podgrzewanie i przypieczanie pieczywa w cateringu

-
- Przygotowywanie pancake'ów i gofrów w kawiarniach
 - Grillowanie owoców morza i ryb w restauracjach

Użytkowanie i konserwacja

Regulacja temperatury w dwóch strefach

Każda strefa posiada osobny potencjometr umieszczony na panelu przednim. Zakres 50-300°C pozwala dostosować intensywność nagrzewania do rodzaju produktu. Niższe temperatury (50-120°C) stosuje się do podgrzewania i utrzymywania ciepła, średnie (130-200°C) do smażenia delikatnych produktów, wysokie (210-300°C) do szybkiego przypieczenia mięsa. Bezpiecznik termiczny automatycznie wyłącza zasilanie przy przekroczeniu bezpiecznej temperatury.

Czyszczenie płyty ze stali nierdzewnej

Po zakończeniu pracy i ostygnięciu płyty należy usunąć resztki żywności szpatułką, a następnie przetrzeć powierzchnię wilgotną ściereczką z detergentem przeznaczonym do stali nierdzewnej. Wysuwna szufladka na tłuszcz wymaga opróżniania i mycia po każdym dniu pracy. Unikać metalowych szczotek druciaków, które mogą zarysować powierzchnię. Regularne czyszczenie zapobiega przypalaniu się resztek i ułatwia utrzymanie właściwości sanitarnych.

Instalacja elektryczna i bezpieczeństwo

Urządzenie wymaga podłączenia dwóch niezależnych przewodów zasilających 230V~50Hz. Łączna moc 4,4kW oznacza pobór prądu około 19A, co wymaga odpowiedniego zabezpieczenia w instalacji elektrycznej. Bryzgoszczelne wyłączniki z tyłu obudowy pozwalają na bezpieczne wyłączenie grilla bez odłączania wtyczek. Nóżki antypoślizgowe zapewniają stabilność na blacie roboczym nawet przy intensywnym użytkowaniu.

Produkty powiązane

Do pracy z płytą grillową przydatne są: szpatułki ze stali nierdzewnej do obracania potraw, szczotki do czyszczenia powierzchni grillowych, pojemniki GN do przechowywania przygotowanych składników oraz termometry kulinarne do kontroli temperatury potraw.

...