

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/plyta-grillowa-ryflowana-55cm-yg-04587-yato-p-15474.html>

## PŁYTA GRILLOWA RYFLOWANA 55CM YG-04587 YATO

Cena brutto	<b>547,34 zł</b>
Cena netto	<b>444,99 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-04587</b>
Kod producenta	<b>YG-04587</b>
Kod EAN	<b>5906083008061</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Płyta grillowa ryflowana 55cm YATO YG-04587

Elektryczna płyta grillowa z ryflowaną powierzchnią roboczą ze stali o wymiarach 555x350 mm. Urządzenie przeznaczone do gastronomii profesjonalnej oraz intensywnej pracy w punktach sprzedaży żywności.

Moc grzałki 3,0 kW

Powierzchnia robocza 555 x 350 mm

Zakres temperatury 50-300°C

Grubość płyty 9 mm

#### Charakterystyka płyty grillowej YATO YG-04587

##### Ryflowana powierzchnia grillowa

Stalowa płyta o grubości 9 mm z rowkami zapewnia równomierne przewodzenie ciepła i charakterystyczny wzór grillowy na potrawach. Ryflowanie odprowadza nadmiar tłuszczu i soków, redukując dymienie podczas smażenia mięs o wysokiej zawartości tłuszczu.

### Regulacja temperatury 50-300°C

Potencjometr umieszczony na panelu przednim umożliwia precyzyjną kontrolę temperatury roboczej. Zakres od 50°C pozwala na podgrzewanie potraw, podczas gdy maksymalna wartość 300°C wystarcza do intensywnego opiekania mięs i warzyw.

### System odprowadzania tłuszczu

Rynienka w przedniej części płyty zbiera tłuszcz i resztki żywności, kierując je przez otwór spadowy do wyjmowanej szuflady. Rozwiązanie ułatwia utrzymanie czystości podczas pracy i skraca czas czyszczenia po zakończeniu użytkowania.

### Obudowa ze stali nierdzewnej

Konstrukcja wykonana w całości z materiału odpornego na korozję i wysokie temperatury. Stal nierdzewna nie wchłania zapachów, nie reaguje z kwasami z żywności i zachowuje estetyczny wygląd mimo intensywnej eksploatacji w środowisku gastronomicznym.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-04587
Marka	YATO
Moc grzałki	3,0 kW
Zasilanie	230V ~ 50Hz
Wymiary powierzchni roboczej	555 x 350 mm
Grubość płyty grillowej	9 mm
Typ powierzchni	Ryflowana
Zakres regulacji temperatury	50-300°C
Wysokość rantu bocznego i tylnego	75 mm
Wymiary całkowite (DxSxW)	555 x 430 x 230 mm
Materiał obudowy	Stal nierdzewna (SS)
Masa urządzenia	18,5 kg
Zabezpieczenia	Wbudowany bezpiecznik termiczny, bryzgoszczelny wyłącznik zasilania
Stabilizacja	Cztery antypoślizgowe nóżki

## Zastosowanie płyty grillowej

- Smażenie jajek sadzonych i omeletu w lokalach śniadaniowych
- Grillowanie kiełbas, parówek i bekonu w punktach fast food
- Przygotowywanie steków, kotletów i innych mięs w restauracjach

- 
- Opiekanie tostów, tortilli i kanapek na ciepło
  - Grillowanie warzyw — papryki, cukinii, bakłażana, szparagów
  - Smażenie burgerów i panini w barach szybkiej obsługi
  - Przygotowywanie potraw z drobiu — piersi kurczaka, udka indyka
  - Podgrzewanie gotowych potraw w temperaturze 50-80°C

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Pierwsze uruchomienie

Przed pierwszym użyciem należy oczyścić płytę grillową ciepłą wodą z detergentem, dokładnie spłukać i osuszyć. Zaleca się wypalenie urządzenia przez 15-20 minut w maksymalnej temperaturze bez żywności, aby usunąć ewentualne pozostałości z produkcji. Pomieszczenie powinno być dobrze wentylowane.

### Czyszczenie po użyciu

Po zakończeniu pracy i ostygnięciu płyty należy usunąć resztki żywności metalową szpatułką, a następnie przetrzeć powierzchnię wilgotną ścierką. Wyjmowana szuflada na tłuszcz wymaga opróżniania i mycia po każdym dniu pracy. Nie należy zlewać gorącego tłuszczu bezpośrednio do kanalizacji.

### Wymagania instalacyjne

Urządzenie wymaga podłączenia do instalacji elektrycznej 230V z zabezpieczeniem odpowiednim dla mocy 3 kW (minimum 16A). Płytę należy ustawić na stabilnym, niepalnym blacie roboczym w odległości minimum 10 cm od ścian i innych urządzeń. Bryzgoszczelny wyłącznik z tyłu obudowy pozwala na bezpieczne odcięcie zasilania bez odłączania wtyczki.

### Produkty powiązane

Do pracy z płytą grillową zaleca się używanie metalowych szpatuł o szerokości dostosowanej do rowków, szczotek z włosiem stalowym do czyszczenia ryflowanej powierzchni oraz termometrów bezdotykowych do kontroli temperatury żywności.