

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/podwojny-grill-kontaktowy-12-plaski-58-yg-04563-yato-p-15470.html>

PODWÓJNY GRILL KONTAKTOWY 1/2 PŁASKI 58 YG-04563 YATO

Cena brutto	758,42 zł
Cena netto	616,60 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-04563
Kod producenta	YG-04563
Kod EAN	5906083008023
Producent	YATO

Opis produktu

Podwójny grill kontaktowy YATO YG-04563 – profesjonalne urządzenie gastronomiczne

Grill kontaktowy YATO YG-04563 to profesjonalne urządzenie przeznaczone do gastronomii i punktów usługowych. Wyposażony w podwójną żeliwną płytę grzewczą o powierzchni 485x230 mm, umożliwia jednocześnie dwustronne smażenie różnych produktów spożywczych.

Moc grzewcza 3,6 kW

Zakres temperatur 50-300°C

Powierzchnia robocza 485 x 230 mm

Materiał obudowy Stal nierdzewna

Charakterystyka techniczna grilla kontaktowego

Hybrydowa płyta grillowa żeliwna

Górna płyta z dwoma ryflowanymi sekcjami oraz dolna płyta płaska pozwalają na różne techniki smażenia. Ryflowanie zapewnia charakterystyczny wzór i odprowadzenie tłuszczu, płaska powierzchnia umożliwia przygotowanie produktów wymagających równomiernego kontaktu z powierzchnią grzewczą.

Regulacja temperatury 50-300°C

Potencjometr umieszczony na panelu frontowym pozwala na precyzyjne dostosowanie temperatury do rodzaju przygotowywanego produktu. Niższe temperatury (50-100°C) nadają się do podgrzewania, wyższe (200-300°C) do intensywnego grillowania mięs i warzyw.

Moc 3,6 kW przy zasilaniu 230V

Grzałka o mocy 3600 W zapewnia szybkie nagrzewanie płyty i utrzymanie stabilnej temperatury nawet przy ciągłej pracy. Zasilanie z standardowej sieci 230V~50Hz eliminuje konieczność instalacji trójfazowej.

Konstrukcja ze stali nierdzewnej

Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej zapewnia odporność na korozję, wysokie temperatury i środki czyszczące. Materiał spełnia wymogi sanitarne dla urządzeń gastronomicznych i ułatwia utrzymanie higieny.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-04563
Producent	YATO
Moc grzałki	3,6 kW
Zasilanie	230V ~ 50Hz
Zakres regulacji temperatury	50-300°C
Wymiary płyty grillowej	485 x 230 mm
Typ płyty górnej	Żeliwna, 2 sekcje ryflowane
Typ płyty dolnej	Żeliwna, płaska
Wymiary urządzenia (D x S x W)	580 x 360 x 190 mm
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Masa	24 kg
Wyposażenie dodatkowe	Szczotka druciana miedziana, rynienka na tłuszcz, bryzgoszczelny wyłącznik

Zastosowanie w gastronomii

- Przygotowanie hamburgerów i cheeseburgerów w barach szybkiej obsługi
- Smażenie steków, kotletów i innych produktów mięsnych
- Grillowanie ryb i owoców morza w restauracjach
- Przygotowanie tortilli, quesadillas i innych dań kuchni meksykańskiej
- Opiekanie tostów, panini i kanapek w kawiarniach

-
- Grillowanie warzyw w kuchni wegetariańskiej i wegańskiej
 - Podgrzewanie gotowych potraw w cateringach
 - Smażenie halloumi, tofu i innych produktów wysokobiałkowych

Użytkowanie i konserwacja

Wyposażenie ułatwiające czyszczenie

Urządzenie wyposażono w wyjmowaną rynienkę na tłuszcz umieszczoną z przodu grilla. Element ten zbiera nadmiar tłuszczu i soki z grillowanych produktów, co ułatwia utrzymanie czystości i zapobiega zabrudzeniu blatu roboczego. Rynienka może być wyjęta i umyta oddzielnie.

Szczotka drucziana miedziana w zestawie

Dołączona szczotka z miękkiego drutu miedzianego pozwala na czyszczenie żeliwnej płyty grillowej bez ryzyka zarysowania powierzchni. Miedź jest miększa od żeliwa, co chroni powłokę płyty przed uszkodzeniami mechanicznymi podczas regularnej konserwacji.

Bryzgoszczelny wyłącznik sieciowy

Zainstalowany wyłącznik z ochroną przed zachlapaniem umożliwia bezpieczne odłączenie urządzenia od zasilania bez konieczności wyciągania wtyczki z gniazdka. Rozwiązanie to wydłuża żywotność kabla zasilającego i zwiększa bezpieczeństwo w środowisku kuchennym.

Plastikowa rękojeść izolowana termicznie

Uchwyt wykonany z tworzywa sztucznego nie nagrzewa się podczas pracy urządzenia, co umożliwia bezpieczne otwieranie i zamykanie grilla bez konieczności używania rękawic ochronnych. Konstrukcja rękojeści zapewnia ergonomiczne prowadzenie górnej płyty.

Informacje uzupełniające

Grill kontaktowy YATO YG-04563 przeznaczony jest do użytku profesjonalnego w gastronomii. Przed pierwszym użyciem należy przeprowadzić sezonowanie płyt żeliwnych zgodnie z instrukcją producenta. Urządzenie wymaga podłączenia do instalacji elektrycznej zabezpieczonej wyłącznikiem różnicowo-prądowym. Masa 24 kg zapewnia stabilność podczas pracy, ale wymaga odpowiedniego przygotowania miejsca montażu.
