

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/podwojny-grill-kontaktowy-ryflowany-58cm-yg-04560-yato-p-15469.html>

## PODWÓJNY GRILL KONTAKTOWY RYFLOWANY 58CM YG-04560 YATO

Cena brutto	<b>1 063,34 zł</b>
Cena netto	<b>864,50 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-04560</b>
Kod producenta	<b>YG-04560</b>
Kod EAN	<b>5906083008016</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Podwójny grill kontaktowy ryflowany 58cm YG-04560 YATO

Profesjonalny grill kontaktowy z podwójną górną płytą grillową i niezależną regulacją temperatury. Przeznaczony do gastronomii oraz intensywnej pracy w kuchniach przemysłowych.

Moc grzałek 3,6 kW

Zakres temperatur 50-300°C

Materiał płyt Żeliwo ryflowane

Wymiary 580×360×190 mm

### Charakterystyka techniczna grilla kontaktowego YATO

#### Podwójna górna płyta grillowa

Dwie niezależne górne płyty pozwalają na jednoczesne przygotowywanie różnych potraw przy odmiennych temperaturach. Rozwiązanie zwiększa wydajność pracy w gastronomii i umożliwia obsługę wielu zamówień równocześnie bez mieszania smaków.

#### Niezależna regulacja temperatury

Dwa potencjometry umożliwiają precyzyjne ustawienie temperatury w zakresie 50-300°C dla każdej sekcji osobno. Zakres temperatur obejmuje zarówno podgrzewanie (50°C), jak i intensywne grillowanie przy 300°C, co pozwala dostosować parametry do rodzaju produktu.

### **Żeliwne płyty ryflowane**

Płyty wykonane z żeliwa zapewniają równomierne rozprowadzanie ciepła i charakterystyczny wzór grillowy na potrawach. Ryflowanie odprowadza tłuszcz do rynienki, zmniejszając dymienie i poprawiając jakość grillowania. Dolna płyta ma wymiar 485×230 mm.

### **Bryzgoszczelne wyłączniki sekcji**

Zainstalowane wyłączniki pozwalają na selektywne wyłączanie nieużywanych sekcji grilla bez odłączania kabli zasilających. Stopień ochrony przed zachlapaniem zwiększa bezpieczeństwo pracy w środowisku kuchennym.

### **Obudowa ze stali nierdzewnej**

Konstrukcja z stali nierdzewnej zapewnia odporność na korozję, wilgoć i chemiczne środki czystości. Materiał spełnia wymagania sanitarne dla urządzeń gastronomicznych i ułatwia utrzymanie higieny.

### **System odprowadzania tłuszczu**

Frontalna rynienka zbiera nadmiar tłuszczu i soków z grillowanych produktów. Wyjmowana konstrukcja umożliwia regularne opróżnianie i mycie, co jest istotne przy intensywnej pracy urządzenia.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-04560
Producent	YATO
Moc grzałek	3,6 kW
Zasilanie	230V ~ 50Hz (dwa kable zasilające)
Zakres temperatur	50-300°C (niezależna regulacja)
Materiał płyt grillowych	Żeliwo ryflowane

---

Wymiar dolnej płyty	485 × 230 mm
Liczba górnych płyt	2 (niezależne)
Materiał obudowy	Stal nierdzewna (SS)
Wymiary urządzenia	580 × 360 × 190 mm
Masa	24 kg
Wyposażenie dodatkowe	Szczotka drucziana miedziana, rynienka na tłuszcz

## Zastosowanie grilla kontaktowego

---

- Grillowanie hamburgerów i bułek w restauracjach typu fast food
- Przygotowywanie steków, kotletów i innych mięs w gastronomiach
- Grillowanie ryb i owoców morza
- Podgrzewanie i opiekanie tortilli, quesadilli
- Przygotowywanie tostów i kanapek panini
- Grillowanie warzyw (papryka, cukinia, bakłażan)
- Kuchnie cateringowe wymagające równoczesnego przygotowania różnych dań
- Punkty gastronomiczne z ograniczoną przestrzenią

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Wymagania instalacyjne

Urządzenie wymaga dwóch niezależnych kabli zasilających 230V. Przed pierwszym użyciem należy sprawdzić, czy instalacja elektryczna jest przystosowana do poboru mocy 3,6 kW. Grill powinien być ustawiony na stabilnej, niepalnej powierzchni z zapewnionym dostępem do wentylacji.

### Czyszczenie płyt żeliwnych

Ryflowane płyty z żeliwa należy czyścić po każdym użyciu za pomocą dołączonej szczotki miedzianej. Miękki metal szczotki usuwa resztki potraw bez ryzyka zarysowania powierzchni. Nie zaleca się stosowania detergentów chemicznych bezpośrednio na gorących płytach.

### Konserwacja obudowy

Stal nierdzewna wymaga regularnego czyszczenia środkami przeznaczonymi do tego materiału. Unikać ściernych gąbek, które mogą matowić powierzchnię. Rynienka na tłuszcz powinna być opróżniana i myta po każdym dniu pracy.

### Bezpieczeństwo pracy

Plastikowe uchwyty nie nagrzewają się podczas pracy, ale należy zachować ostrożność przy otwieraniu grilla z gorącymi płytami.

---

Bryzgoszczelne wyłączniki umożliwiają bezpieczne sterowanie urządzeniem nawet w wilgotnych warunkach kuchennych.

...