

Link do produktu: <https://www.azagro.pl/grill-gazowy-41-stal-nierdzewna-142kw-szyba-p-38070.html>



GRILL GAZOWY 4+1 STAL NIERDZEWNA 14.2KW, SZYBA

Cena	2 130,82 zł
Numer katalogowy	YG-20014
Kod producenta	YG-20014
Kod EAN	5906083073762

Opis produktu

Dane techniczne:

Grill: 141 x 55 x 113cm

Ruszt żeliwny, żebrowy, powierzchnia grzewcza 70 x 42 cm - 3 ruszty: 22,5 x 41,5cm (2szt), 22 x 41,5cm (1szt), okrągły o30cm

Okrągły ruszt wbudowany w ruszt żebrowy. Możliwość wyjęcia okrągłego rusztu i włożenia specjalnej, kamiennej płyty na pizzę (brak w zestawie)

Kratka podgrzewająca: 67,5 x 12cm

Waga grilla: 41,5 kg

Waga rusztu żebrowego: 1,3kg (2szt), 1,5kg (1szt) (2 x 1,3 kg) + (1 x 1,5 kg) = 4,1 kg (w tym okrągły 1,85kg)

Szafka (wewnątrz) - 70 x 43 x 55/56 cm (szerokość x głębokość x wysokość)

Wymiar szyby: 64,5 x 13cm

Wymiar półki bocznej: 34,5 x 42,5cm

Wymiar pojemnika na jedzenie: 26,5 x 32,5 x 9,5cm

UWAGA: brak płyty żeliwnej w zestawie

Regulacja wysokości rusztu: NIE

Pokrywa: TAK

Kółka: 4

Termometr: TAK

Podświetlenie LED: TAK

Wymiary rusztu: 70 x 42cm

Półki: TAK

Nowocześnie wyglądający grill gazowy 4+1 wykonany ze stali nierdzewnej, wyposażony w niezawodny, żeliwny ruszt o powierzchni 70 x 42cm. Półki boczne oraz pojemna, zamykana szafka ułatwią przechowywanie przypraw i niezbędnych akcesoriów. Palnik boczny o mocy 2,2 kW umożliwi gotowanie i podgrzewanie potraw w garnku lub na patelni. Dodatkowym atutem jest pojemnik ze stali nierdzewnej umieszczony w jednej z półek bocznych oraz wbudowany otwieracz do butelek.

Pokrywa z termometrem zapewnia szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem. Dodatkowo dym z potraw nada im odpowiedni smak i aromat.

Szybka umieszczona w pokrywie umożliwia podgląd stanu przyrządzanych potraw. Szybka o grubości 6mm odporna na wysoką temperaturę.

Zapalnik umieszczony w pokrętkach

Wyjmowany pojemnik na jedzenie – idealna do przechowywania zamarynowanych potraw, odłożenia upieczonych, gorących

potraw i utrzymywanie ich temperatury (dodatkowo można owinać je aluminiową folią)
Nieawodny, żeliwny ruszt, który szybko się nagrzewa i długo utrzymuje ciepło.
Kratka podgrzewająca nad rusztem wykonana ze stali nierdzewnej
Ilość palników: 4+1, czyli 4 palniki główne ze stali nierdzewnej, każdy o mocy 3kW. 1 palnik boczny o mocy 2,2kW.
Łączna moc: 14,2kW
Średnie spalanie gazu*: 1032 g/h
Palnik boczny umożliwia ugotowanie lub podgrzanie zupy, przygotowanie sosów, zagotowanie wody na herbatę.
Stalowa misa odporna na działania wysokiej temperatury
Półki boczne oraz pojemna, zamykana szafka ułatwią przechowywanie przypraw i niezbędnych akcesoriów.
4 obrotowe kółka z hamulcem ułatwią transport grilla.
6 wieszaków umieszczonych na półkach bocznych. Idealne do zawieszenia sztućców, ściereczki itp.
5 pokręteł z niebieskim światłem LED, które zapalają się po uruchomieniu danego palnika. Oświetlenie ułatwi grillowanie po zmroku, informuje który palnik jest włączony
Wyprofilowane osłony palnika (aromatyzery) z wycięciami
Otwieracz do butelek z boku grilla
Możliwość wysunięcia płyty ściekowej i umycia poza grillem
Możliwość zainstalowania obrotowego rożna elektrycznego do przyrządzania m.in. kurczaka – model YG-20021

*Zużycie maksymalne przy działających wszystkich palnikach

Materiał wykonania:

Ruszt: żeliwo

Kratka podgrzewająca: stal nierdzewna (S/S 430)

Palnik: stal nierdzewna

Oslona palnika (aromatyzery): stal pokryta emalią

Termometr: stal nierdzewna

Pokrywa: stal nierdzewna (S/S 430), podwójna warstwa

Misa: stal, malowana na kolor czarny, odporna na wysoką temperaturę

Uchwyt: stal nierdzewna

Panel przedni: stal nierdzewna (S/S 430)

Półki boczne: stal nierdzewna (S/S 430)

Półki boczne (wieszaki): tworzywo sztuczne, kolor szary

Szafka przednia (drzwiczki): stal nierdzewna (S/S 430), podwójna warstwa

Szafka przednia (pozostałe elementy): stal, malowana proszkowo na kolor srebrny

Szyba: szkło hartowane

Pojemnik na jedzenie: stal nierdzewna

STAL NIERDZEWNA S/S 430 należy do wysokogatunkowych stali ferrytycznych. Wysoka zawartość chromu a tym samym wysoka odporność korozyjna pozwala na zastosowanie w produktach o podwyższonym działaniu wody.

ŻELIWO – wysokowęglowy stop żelaza z węglem (ponad 2,11% węgla). Gwarantuje lepsze parametry termiczne – równomiernie się nagrzewa, doskonale przewodzi temperaturę, długo utrzymuje ciepło. Jest bardzo trwały oraz wysoce odporny na ścieranie i korozję

Zalety grillowania na grillu gazowym:

WYJĄTKOWY SMAK -wyjątkowy smak otrzymujemy dzięki odparowywaniu z potraw soków i tłuszczu. Kopała w grillu gazowym zatrzymuje dym i nadaje im aromat

KONTROLA TEMPERATURY -dzięki pokrętlom, pokrywie, kilku palnikom oraz termometrowi jesteś w stanie dopasować temperaturę do przyrządzanych mięs, warzyw i serów.

KOMFORT PRACY -W porównaniu do grilli węglowych grillowanie oraz konserwacja będzie dużo łatwiejsza. Po pierwsze dzięki szybkiemu nagrzewaniu się grilla możesz zacząć smażyć już po kilku minutach. Po drugie nie musisz dorzucać węgla, dmuchać i kontrolować wielkości płomienia. Po trzecie czyszczenie grilla gazowego jest znacznie szybsze – m.in. nie wymaga wysypywania popiołu.

**

Zdjęcia poglądowe