

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-chlod-do-pizy-368l-6xgn14-kpl-yg-05305-yato-p-15713.html>

## STÓŁ CHŁOD. DO PIZZY 368L 6xGN1/4 KPL. YG-05305 YATO

Cena brutto	<b>5 518,15 zł</b>
Cena netto	<b>4 486,30 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-05305</b>
Kod producenta	<b>YG-05305</b>
Kod EAN	<b>5906083030345</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Stół chłodniczy do pizzy YATO YG-05305 z granitowym blatem i nadstawką 6xGN1/4

Profesjonalny stół chłodniczy 3-drzwiowy z nadstawką chłodniczą, przeznaczony do pizzerii i punktów gastronomicznych. Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201, granitowy blat roboczy oraz dwa niezależne układy chłodnicze zapewniają funkcjonalność i trwałość w codziennej pracy.

Pojemność komory 368 litrów

Nadstawka 6x GN 1/4

Zakres temperatur +2°C do +8°C

Wymiary całkowite 1400x700x1455 mm

### Charakterystyka techniczna stołu chłodniczego do pizzy

#### Dwa niezależne układy chłodnicze

Komora główna wyposażona w agregat Embraco 240W z czynnikiem R290, nadstawka w agregat Zanussi 110W z R600a. Niezależna praca obu układów pozwala na optymalizację zużycia energii i różnicowanie temperatur w zależności od potrzeb.

## Granitowy blat roboczy

Masywna powierzchnia robocza z granitu o wymiarach 1400x700 mm zapewnia stabilne podłoże do przygotowywania potraw. Materiał odporny na zarysowania, łatwy w czyszczeniu, nie wchłania zapachów i wilgoci.

## Nadstawka chłodnicza 6xGN1/4

Górna komora chłodnicza o wymiarach 1400x335x435 mm mieści sześć pojemników GN 1/4 o maksymalnej głębokości 150 mm. Rozwiązanie umożliwia przechowywanie składników w zasięgu ręki podczas pracy przy pizzy czy sałatkach.

## Konstrukcja ze stali SS201

Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej SS201 zapewnia odporność na korozję i łatwość utrzymania higieny. Materiał spełnia wymogi gastronomiczne dla powierzchni mających kontakt z żywnością.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-05305
Producent	YATO
Pojemność komory głównej	368 litrów
Wymiary stołu (szer. x głęb. x wys.)	1400 x 700 x 1020 mm
Wymiary nadstawki (szer. x głęb. x wys.)	1400 x 335 x 435 mm
Wymiary całkowite z nadstawką	1400 x 700 x 1455 mm
Liczba drzwi	3 (samozamykające się)
Półki w zestawie	3 sztuki rusztowe powlekane PVC (max 40 kg każda)
Norma gastronomiczna nadstawki	6x GN 1/4 (głębokość max 150 mm)
Kompatybilność komory głównej	Pojemniki GN 1/1
Zakres temperatur pracy	+2°C do +8°C
Agregat komory głównej	Embraco 240W, czynnik R290
Agregat nadstawki	Zanussi 110W, czynnik R600a
Klasa klimatyczna	4 (max temp. otoczenia 30°C, wilgotność 55%)
Typ chłodzenia	Statyczne z obiegiem wymuszonym wentylatorem
Funkcja odszraniania	Automatyczna
Sterownik	Elektroniczny z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
Zasilanie	220-240V ~50Hz
Średnie roczne zużycie energii	1294 kWh
Materiał obudowy	Stal nierdzewna SS201 (wewnątrz i na zewnątrz)
Materiał blatu	Granit
Waga	197 kg

---

## Czynniki chłodnicze R290 i R600a

R290 (propan) i R600a (izobutan) to naturalne czynniki chłodnicze o niskim potencjale tworzenia efektu cieplarnianego (GWP). Są bezpieczne dla środowiska, ale wymagają przestrzegania norm instalacyjnych ze względu na palność. Urządzenia z tymi czynnikami powinny być serwisowane przez wykwalifikowany personel.

## Zastosowanie w gastronomii

---

- Pizzerie — przechowywanie składników do pizzy w zasięgu stanowiska roboczego
- Restauracje — przygotowywanie sałatek i dań zimnych na granitowym blacie
- Bary szybkiej obsługi — organizacja składników do kanapek i wrapy
- Cateringi — przechowywanie świeżych warzyw i dodatków w kontrolowanej temperaturze
- Punkty gastronomiczne w galeriach handlowych
- Kuchnie hotelowe — stanowisko do przygotowywania zimnych przystawek
- Food trucki i mobilne punkty gastronomiczne (po zapewnieniu stabilnego zasilania)

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Instalacja i uruchomienie

Przed pierwszym użyciem urządzenie należy pozostawić w pozycji pionowej przez minimum 4 godziny, aby olej w sprężarce osiadł po transporcie. Stół wymaga ustawienia na stabilnej, poziomej powierzchni z zachowaniem min. 10 cm odstępu od ścian dla zapewnienia cyrkulacji powietrza wokół agregatów. Temperatura otoczenia nie powinna przekraczać 30°C przy wilgotności względnej 55% (klasa klimatyczna 4).

### Pojemniki GN — co należy wiedzieć

Nadstawka mieści pojemniki w normie Gastronorm 1/4 o maksymalnej głębokości 150 mm. Pojemniki nie są dołączone do zestawu i należy je zakupić osobno. Standard GN 1/4 oznacza wymiary 265x162 mm. Komora główna jest kompatybilna z pojemnikami GN 1/1 (530x325 mm), co ułatwia organizację przestrzeni przy użyciu standardowych akcesoriów gastronomicznych.

### Półki rusztowe z powłoką PVC

Każde z trzech drzwi ma w zestawie jedną półkę rusztową powlekaną PVC o nośności maksymalnej 40 kg przy równomiernym obciążeniu. Powłoka PVC chroni przed korozją i ułatwia czyszczenie. Półki można wyjmować w celu mycia lub zmiany konfiguracji przestrzeni wewnętrznej.

### Konserwacja i czyszczenie

Stal nierdzewna SS201 i granitowy blat wymagają regularnego czyszczenia neutralnymi detergentami. Nie należy stosować środków ściernych ani szczotek drucianych, które mogą uszkodzić powierzchnię. Skraplacz (wymiennik ciepła) agregatu wymaga okresowego odkurzania — minimum raz na kwartał lub częściej w zapyłonym otoczeniu. Funkcja automatycznego odszraniania eliminuje konieczność ręcznego usuwania szronu, ale należy regularnie sprawdzać odpływ skroplin.

### Monitorowanie temperatury

---

Elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem pozwala na bieżące monitorowanie temperatury wewnątrz komory. Zakres +2°C do +8°C jest opty