

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-chlodniczy-220l-z-4-szufladami-yg-05280-yato-p-15709.html>

STÓŁ CHŁODNICZY 220L Z 4 SZUFLADAMI YG-05280 YATO

Cena brutto	3 693,69 zł
Cena netto	3 003,00 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-05280
Kod producenta	YG-05280
Kod EAN	5906083030291
Producent	YATO

Opis produktu

Stół chłodniczy 220L z 4 szufladami YATO YG-05280

Profesjonalny stół chłodniczy z blatem roboczym i systemem szuflad do przechowywania żywności w temperaturze +2°C do +8°C. Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201, agregat Zanussi 170W z czynnikiem R600a, elektroniczny sterownik Dixell z automatycznym odszranianiem.

Pojemność komory 220 litrów

Liczba szuflad 4 sztuki

Wymiary 900×700×850 mm

Zakres temperatur +2°C do +8°C

Charakterystyka techniczna stołu chłodniczego

Agregat chłodniczy Zanussi

Dolny agregat o mocy 170W z czynnikiem R600a (izobutanem) zapewnia stabilne chłodzenie przy niższym zużyciu energii niż tradycyjne freony. Klasa klimatyczna 4 oznacza pracę w temperaturze otoczenia do 30°C przy wilgotności względnej 55%.

Elektroniczny sterownik Dixell

Cyfrowy wyświetlacz temperatury umożliwia precyzyjne monitorowanie warunków przechowywania. Funkcja automatycznego odszraniania eliminuje konieczność ręcznej konserwacji i zapobiega gromadzeniu się lodu na parownikach.

Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201

Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej SS201 zapewnia odporność na korozję w środowisku gastronomicznym. Gładka powierzchnia ułatwia czyszczenie i spełnia wymogi sanitarne HACCP.

System 4 samozamykających się szuflad

Szuflady z mechanizmem samozamykania i ergonomicznymi uchwytami umożliwiają przechowywanie pojemników GN 1/1 (530×325 mm) oraz butelek o wysokości maksymalnie 150 mm. Pozwala to na organizację składników według strefy roboczej.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-05280
Marka	YATO
Pojemność komory	220 litrów
Wymiary (szer. × głęb. × wys.)	900 × 700 × 850 mm
Zakres temperatur	+2°C do +8°C
Liczba szuflad	4 sztuki
Typ szuflad	Samozamykające się
Kompatybilność pojemników	GN 1/1 (530×325 mm)
Maksymalna wysokość butelek	150 mm
Materiał obudowy	Stal nierdzewna SS201 (zewnętrzna i wewnętrzna)
Marka agregatu	Zanussi
Moc agregatu	170 W
Czynnik chłodniczy	R600a (izobutane)
Klasa klimatyczna	4 (do 30°C, wilgotność 55%)
Typ chłodzenia	Statyczne z obiegiem wymuszonym wentylatorem
Odszranianie	Automatyczne
Sterownik	Dixell z cyfrowym wyświetlaczem
Zasilanie	220-240V ~50Hz
Średnie roczne zużycie energii	830 kWh

Zastosowanie w gastronomii

-
- Restauracje — przechowywanie składników w strefie przygotowawczej
 - Bary i puby — składowanie napojów, przekąsek i produktów szybkiego serwowania
 - Pizzerie — przygotowanie stanowiska z dostępem do warzyw, serów i dodatków
 - Catering — organizacja składników według menu w mobilnych kuchniach
 - Kawiarnie — przechowywanie produktów mlecznych, ciast i kanapek
 - Stołówki i kantyny — stanowiska zimnego bufetu z dostępem do sałatek i przekąsek
 - Food trucki — kompaktowe rozwiązanie chłodnicze z blatem roboczym
 - Hotele — kuchnie pomocnicze i stanowiska śniadaniowe

Użytkowanie i konserwacja

Klasa klimatyczna 4 — warunki pracy

Urządzenie pracuje przy temperaturze otoczenia do 30°C i wilgotności względnej 55%. Przekroczenie tych parametrów może skutkować nieprawidłowym chłodzeniem i zwiększonym zużyciem energii. Umieszczenie stołu w pomieszczeniu klimatyzowanym lub z odpowiednią wentylacją zapewnia optymalną wydajność.

Czynnik chłodniczy R600a (izobutane)

Naturalny węglowodór o zerowym wpływie na warstwę ozonową (ODP=0) i niskim współczynnikiem globalnego ocieplenia (GWP=3). Wymaga mniejszego ładunku niż tradycyjne freony, co przekłada się na niższe koszty eksploatacji. Serwis powinien być wykonywany przez techników z uprawnieniami do obsługi układów z R600a.

Pojemniki GN 1/1 — standard gastronorm

Format GN 1/1 (530×325 mm) to europejski standard pojemników gastronomicznych. Szufłady stołu chłodniczego YATO YG-05280 mieszczą pełnowymiarowe pojemniki, co ułatwia organizację składników zgodnie z systemem FIFO (pierwsze weszło, pierwsze wyszło) i integrację z innymi urządzeniami kuchennymi.

Automatyczne odszranianie eliminuje przestoje związane z ręczną konserwacją. System wykrywa gromadzenie się lodu na parownikach i okresowo uruchamia cykl odszraniania, odprowadzając wodę do zbiornika. Regularne czyszczenie stali nierdzewnej neutralnymi detergentami zachowuje estetykę i spełnia wymogi sanitarne.

Średnie roczne zużycie energii na poziomie 830 kWh odpowiada około 2,3 kWh dziennie. Dla porównania, starsze modele z czynnikiem R134a zużywają średnio o 15-20% więcej energii przy tej samej pojemności. Rzeczywiste zużycie zależy od częstotliwości otwierania szuflad, temperatury otoczenia i obciążenia komory.

Produkty powiązane

Do stołu chłodniczego YATO YG-05280 zalecane są pojemniki GN 1/1 o wysokości do 150 mm, wkłady perforowane do warzyw oraz maty antypoślizgowe. Uzupełnieniem stanowiska mogą być termometry kontrolne do monitorowania temperatury

zgodnie z wymogami HACCP oraz profesjonalne środki czyszczące do stali nierdzewnej.

...