

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-chlodniczy-228l-2-drzwiowy-yg-05253-yato-p-14912.html>

STÓŁ CHŁODNICZY 228L 2 DRZWIOWY YG-05253 YATO

Cena brutto	3 190,01 zł
Cena netto	2 593,50 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-05253
Kod producenta	YG-05253
Kod EAN	5906083050633
Producent	YATO

Opis produktu

Stół chłodniczy 2-drzwiowy 228L YATO YG-05253

Stół chłodniczy z agregatem bocznym przeznaczony do przechowywania produktów spożywczych w gastronomii profesjonalnej. Konstrukcja ze stali nierdzewnej 201 z systemem chłodzenia statycznego wspomaganego wentylatorem.

Pojemność 228 litrów

Wymiary blatu 600 x 1360 mm

Czynnik chłodniczy R290 (ekologiczny)

Klasa klimatyczna 4 (do +30°C)

Charakterystyka stołu chłodniczego

Chłodzenie statyczne z wentylatorem

System chłodzenia statycznego z obiegiem wymuszonym wentylatorem zapewnia równomierne rozłożenie temperatury w komorze. Automatyczne odszranianie eliminuje konieczność ręcznej konserwacji i minimalizuje przestoje w pracy.

Konstrukcja ze stali nierdzewnej 201

Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej 201 odpornej na korozję i działanie detergentów. Zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej ułatwiają usuwanie zanieczyszczeń i spełniają wymogi sanitarne HACCP.

Regulowana wysokość i półki

Wysokość stołu regulowana w zakresie 850-910 mm pozwala dostosować sprzęt do ergonomii stanowiska pracy. Każda z dwóch komór wyposażona w półkę powlekaną o wymiarach 330 x 430 mm z maksymalnym obciążeniem 40 kg i 11-stopniową regulacją wysokości.

Czynnik chłodniczy R290

Propan R290 charakteryzuje się niskim potencjałem tworzenia efektu cieplarnianego (GWP=3) zgodnie z rozporządzeniem F-Gas. Współczynnik efektywności energetycznej wyższy niż w przypadku tradycyjnych czynników syntetycznych.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-05253
Pojemność komory	228 litrów
Liczba drzwi	2 (samozamykające)
Wymiary blatu roboczego	600 x 1360 mm
Wysokość (regulowana)	850-910 mm
Materiał obudowy	Stal nierdzewna 201 (zewnętrzna i wewnętrzna)
Typ chłodzenia	Statyczne z obiegiem wymuszonym wentylatorem
System odszraniania	Automatyczny
Sterownik	Elektroniczny z wyświetlaczem cyfrowym
Półki	2 szt. powlekane (330 x 430 mm, max. 40 kg)
Regulacja wysokości półek	11 poziomów
Uszczelki drzwi	Magnetyczne wymienne
Klasa klimatyczna	4 (temperatura otoczenia do +30°C przy 55% wilgotności)
Czynnik chłodniczy	R290 (propan)
Zasilanie	220-240 V~ 50/60 Hz
Kod EAN	5906083050633

Zastosowanie w gastronomii

- Przygotowanie stanowisk zimnych w kuchniach restauracyjnych
- Przechowywanie składników w barach i punktach gastronomicznych
- Stanowiska pizzy i sałatek wymagające szybkiego dostępu do schłodzonych produktów
- Cukiernie i piekarnie do składowania półproduktów wymagających chłodzenia

-
- Catering i kuchnie zbiorowego żywienia
 - Punkty przygotowania dań na wynos
 - Zaplecza sklepów spożywczych i delikatesów

Klasa klimatyczna 4 - warunki pracy

Klasa klimatyczna 4 oznacza, że urządzenie pracuje prawidłowo w temperaturze otoczenia do +30°C przy wilgotności względnej 55%. Sprawdza się w klimatyzowanych pomieszczeniach gastronomicznych. W pomieszczeniach bez klimatyzacji lub o wyższej temperaturze otoczenia wydajność chłodzenia może ulec obniżeniu.

Konserwacja i użytkowanie

Uszczelki magnetyczne drzwi są elementem wymiennym – należy regularnie kontrolować ich stan i szczelność zamknięcia. Zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej umożliwiają łatwe czyszczenie bez ryzyka uszkodzenia powierzchni. Automatyczne odszranianie eliminuje potrzebę wyłączenia urządzenia w celu usunięcia szronu.

Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem cyfrowym pozwala na bieżące monitorowanie temperatury w komorze. Drzwi samozamykające minimalizują straty ciepła przy częstym otwieraniu, co wpływa na stabilność temperatury i zużycie energii.

Agregat boczny ułatwia instalację w zabudowie ciągłej i umożliwia dostęp serwisowy bez konieczności demontażu urządzenia. Półki z 11-stopniową regulacją wysokości pozwalają na optymalne wykorzystanie przestrzeni w zależności od wysokości przechowywanych pojemników GN.

...