

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-chlodniczy-240l-2-drzwi-yg-05270-yato-p-15707.html>

STÓŁ CHŁODNICZY 240L 2 DRZWI YG-05270 YATO

Cena brutto	2 496,04 zł
Cena netto	2 029,30 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny — zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-05270
Kod producenta	YG-05270
Kod EAN	5906083030277
Producent	YATO

Opis produktu

Stół chłodniczy 2-drzwiowy YATO YG-05270 240L z blatem roboczym

Stół chłodniczy gastronomiczny z dolnym agregatem Zanussi, wykonany ze stali nierdzewnej SS201. Urządzenie łączy funkcję chłodzenia żywności w zakresie +2°C do +8°C z praktycznym blatem roboczym. Kompatybilne z pojemnikami GN 1/1.

Pojemność komory 240 litrów

Zakres temperatur +2°C do +8°C

Wymiary 900×700×850 mm

Moc agregatu 170W Zanussi

Charakterystyka stołu chłodniczego gastronomicznego

Agregat chłodniczy Zanussi z czynnikiem R600a

Dolny agregat o mocy 170W z czynnikiem chłodniczym R600a (izobutan) — ekologiczna alternatywa dla freonu, o niskim współczynniku GWP. Dedykowany do pracy w 4 klasie klimatycznej, co oznacza stabilną pracę przy temperaturze otoczenia do 30°C i wilgotności względnej 55%. Średnie roczne zużycie energii: 830 kWh.

Obudowa ze stali nierdzewnej SS201

Zewnętrzna i wewnętrzna obudowa wykonana ze stali nierdzewnej SS201 — stopowej odmiany stali z dodatkiem manganu i azotu. Materiał odporny na korozję, łatwy w czyszczeniu i dezynfekcji, spełniający wymogi sanitarne w gastronomii. Błat roboczy umożliwia przygotowywanie potraw bezpośrednio nad przestrzenią chłodniczą.

Elektroniczny sterownik Dixell z wyświetlaczem

Cyfrowy kontroler temperatury marki Dixell z wyświetlaczem LED — umożliwia precyzyjne monitorowanie i regulację temperatury wewnętrznej komory. Wyświetlacz pozwala na bieżącą kontrolę warunków przechowywania bez otwierania drzwi, co minimalizuje straty chłodu.

System chłodzenia statycznego z wentylatorem

Chłodzenie statyczne z obiegiem wymuszonym wentylatorem zapewnia równomierne rozłożenie temperatury w komorze. Funkcja automatycznego odszraniania eliminuje konieczność ręcznej konserwacji — urządzenie samodzielnie usuwa gromadzący się szron, zachowując pełną wydajność chłodzenia.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-05270
Producent	YATO
Pojemność użytkowa	240 litrów
Zakres temperatur pracy	+2°C do +8°C
Wymiary zewnętrzne (szer. × głęb. × wys.)	900 × 700 × 850 mm
Liczba drzwi	2 (samozamykające się z zamkiem)
Liczba półek w zestawie	2 (po 1 na drzwi)
Typ półek	Rusztowe powlekane PVC, nośność max 40 kg przy równomiernym obciążeniu
Kompatybilność pojemników	GN 1/1 (530 × 325 mm)
Agregat chłodniczy	Zanussi, dolny, moc 170W
Czynnik chłodniczy	R600a (izobutan)
Klasa klimatyczna	4 (temperatura otoczenia do 30°C, wilgotność 55%)
Typ chłodzenia	Statyczne z obiegiem wymuszonym wentylatorem
Odszranianie	Automatyczne
Sterownik	Dixell, elektroniczny z wyświetlaczem cyfrowym
Materiał obudowy	Stal nierdzewna SS201 (zewnętrzna i wewnętrzna)
Zasilanie	220-240V ~50Hz
Średnie zużycie energii rocznie	830 kWh

Zastosowanie w gastronomii

- Restauracje — przechowywanie składników w strefie przygotowawczej
- Bary i puby — chłodzenie produktów przy stanowisku barowym
- Pizzerie — przechowywanie warzyw, serów i innych dodatków
- Cukiernie — składowanie kremów, owoców i nadzień
- Catering — transport i przechowywanie potraw w pojemnikach GN
- Bistro i fast foody — organizacja przestrzeni roboczej z chłodzeniem
- Kantyny i stołówki — przygotowywanie i chłodzenie posiłków
- Kuchnie hotelowe — wsparcie linii produkcyjnych żywności

Pojemniki GN 1/1 — standard gastronomiczny

GN (Gastronorm) to europejski standard wymiarów pojemników gastronomicznych. GN 1/1 ma wymiary 530 × 325 mm i stanowi podstawę modułowego systemu — dzięki temu można łatwo przenosić produkty między stołem chłodniczym, piekarnikiem, podgrzewaczem czy wózkiem transportowym bez potrzeby przekładania zawartości.

Użytkowanie i konserwacja

Instalacja i uruchomienie

Urządzenie wymaga ustawienia na równej, stabilnej powierzchni z zachowaniem minimalnych odstępów od ścian (zazwyczaj 10-15 cm) dla swobodnej cyrkulacji powietrza wokół agregatu. Po podłączeniu do sieci należy odczekać 2-4 godziny przed pierwszym załadunkiem produktów — agregat potrzebuje czasu na osiągnięcie docelowej temperatury. Temperatura otoczenia nie powinna przekraczać 30°C przy wilgotności względnej do 55%.

Rozmieszczenie produktów

Półki rusztowe powlekane PVC wytrzymują maksymalnie 40 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru. Należy unikać przeciążania pojedynczych punktów oraz blokowania otworów wentylacyjnych — ogranicza to cyrkulację powietrza i obniża efektywność chłodzenia. Produkty nie powinny stykać się ze ścianami komory, aby zapewnić równomierne schładzanie.

Czyszczenie i dezynfekcja

Stal nierdzewna SS201 wymaga regularnego czyszczenia neutralnymi detergentami. Nie należy używać środków ściernych ani szczotek metalowych — mogą uszkodzić warstwę pasywacyjną stali. Po dezynfekcji należy dokładnie spłukać powierzchnie i osuszyć miękką ściereczką. Półki można myć w zmywarce lub ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem.

Automatyczne odszranianie

Funkcja automatycznego odszraniania usuwa szron z parownika bez udziału użytkownika. Podczas cyklu odszraniania agregat zatrzymuje pracę, a woda z rozmrożonego szronu odprowadzana jest do zbiornika odparowania. Proces nie wymaga wyłączenia urządzenia ani przenoszenia produktów.

Klasa klimatyczna 4 — warunki pracy

Klasa klimatyczna 4 (SN-ST) oznacza, że urządzenie jest przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia od +10°C do +30°C przy wilgotności względnej do 55%. Przekroczenie tych parametrów może prowadzić do spadku wydajności chłodzenia, zwiększonego zużycia energii lub awarii agregatu. W pomieszczeniach o wyższej temperaturze należy zapewnić dodatkową wentylację lub klimatyzację.