

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-chlodniczy-240l-2-drzwi-z-nadstawka-yg-05275-yato-p-15708.html>

STÓŁ CHŁODNICZY 240L 2 DRZWI Z NADSTAWKĄ YG-05275 YATO

Cena brutto	2 585,58 zł
Cena netto	2 102,10 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-05275
Kod producenta	YG-05275
Kod EAN	5906083030284
Producent	YATO

Opis produktu

Stół chłodniczy 2-drzwiowy YATO YG-05275 z nadstawką i blatem roboczym

Profesjonalny stół chłodniczy z blatem z marmuru przeznaczony do pizzerii, barów sałatkowych i punktów gastronomicznych. Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201, agregat Zanussi, automatyczne odszranianie.

Pojemność 240 L

Zakres temperatur +2°C do +8°C

Wymiary 900×700×1075 mm

Moc agregatu 170 W

Charakterystyka stołu chłodniczego z nadstawką

Blat z marmuru i nadstawka GN 1/6

Górny blat z naturalnego marmuru zapewnia higieniczny obszar roboczy do przygotowywania pizzy i sałatek. Nadstawka pomieści 5 pojemników GN 1/6 o głębokości do 150 mm, co umożliwia przechowywanie składników w zasięgu ręki. Marmur charakteryzuje się odpornością na zarysowania i łatwością czyszczenia.

Agregat Zanussi z czynnikiem R600a

Dolny agregat chłodniczy marki Zanussi o mocy 170 W wykorzystuje ekologiczny czynnik chłodniczy R600a. Urządzenie przystosowane do pracy w 4 klasie klimatycznej przy temperaturze otoczenia do 30°C i wilgotności względnej 55%. Chłodzenie statyczne z obiegiem wymuszonym wentylatorem zapewnia równomierny rozkład temperatury.

Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201

Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej SS201 zapewnia odporność na korozję i łatwość utrzymania higieny w warunkach profesjonalnej kuchni. Materiał spełnia wymagania sanitarne dla urządzeń gastronomicznych kontaktujących się z żywnością.

Automatyczne odszranianie i sterowanie elektroniczne

Funkcja automatycznego odszraniania eliminuje konieczność ręcznej konserwacji. Elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury umożliwia precyzyjne monitorowanie warunków przechowywania żywności zgodnie z wymogami HACCP.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-05275
Marka	YATO
Pojemność komory	240 L
Wymiary zewnętrzne (szer. × głęb. × wys.)	900 × 700 × 1075 mm
Zakres temperatur	+2°C do +8°C
Liczba drzwi	2 (samozamykające się)
Liczba półek	2 (po 1 na drzwi)
Typ półek	Rusztowe powlekane PVC
Nośność półki	40 kg (przy równomiernym obciążeniu)
Kompatybilność z pojemnikami	GN 1/1 (komora), GN 1/6 (nadstawka)
Liczba miejsc w nadstawce	5 × GN 1/6 (głębokość do 150 mm)
Materiał obudowy	Stal nierdzewna SS201 (zewnętrzna i wewnętrzna)
Materiał blatu	Marmur
Agregat chłodniczy	Zanussi, dolny, 170 W
Czynnik chłodniczy	R600a (izobutanol)
Klasa klimatyczna	4 (do +30°C, 55% wilgotności)
Typ chłodzenia	Statyczne z obiegiem wymuszonym wentylatorem
Odszranianie	Automatyczne
Sterowanie	Elektroniczne z cyfrowym wyświetlaczem
Zasilanie	220-240 V ~50 Hz

Zastosowanie w gastronomii

- Pizzerie – przechowywanie składników do pizzy w zasięgu stanowiska roboczego
- Bary sałatkowe – przygotowywanie i komponowanie sałatek z dostępem do dodatków
- Restauracje – stanowisko do przygotowywania dań zimnych
- Punkty gastronomiczne typu fast food – organizacja przestrzeni do szybkiej obsługi
- Catering – przechowywanie składników w kontrolowanej temperaturze
- Kantyny i stołówki – przygotowywanie zimnych przekąsek i kanapek
- Bary i puby – stanowisko do przygotowywania przekąsek barowych
- Food trucki – kompaktowe rozwiązanie chłodnicze z powierzchnią roboczą

Użytkowanie i konserwacja stołu chłodniczego

Kompatybilność z pojemnikami GN

Komora chłodnicza pomieści pojemniki w standardzie GN 1/1 (530 × 325 mm), co umożliwia elastyczną organizację przestrzeni. Nadstawka przeznaczona jest na 5 pojemników GN 1/6 (176 × 162 mm) o głębokości maksymalnie 150 mm. Pojemniki należy zakupić oddzielnie – standard GN zapewnia uniwersalność i dostępność w sklepach z wyposażeniem gastronomicznym.

Półki rusztowe powlekane PVC

Każde drzwi wyposażone jest w jedną półkę rusztową z powłoką PVC. Konstrukcja rusztowa zapewnia cyrkulację powietrza wokół przechowywanych produktów, co jest istotne dla równomiernego chłodzenia. Powłoka PVC chroni przed korozją i ułatwia czyszczenie. Nośność 40 kg dotyczy równomiernego obciążenia – unikać punktowego przeciążenia.

Zakres temperatur i bezpieczeństwo żywności

Zakres +2°C do +8°C odpowiada wymogom przechowywania większości produktów łatwo psujących się według przepisów sanitarnych. Ta temperatura hamuje rozwój bakterii i przedłuża świeżość składników. Cyfrowy wyświetlacz umożliwia bieżącą kontrolę temperatury zgodnie z zasadami HACCP obowiązującymi w gastronomii.

Klasa klimatyczna i warunki pracy

Klasa klimatyczna 4 oznacza przystosowanie do pracy w temperaturze otoczenia do +30°C przy wilgotności względnej 55%. Przekroczenie tych parametrów może obniżyć wydajność chłodzenia i skrócić żywotność agregatu. W pomieszczeniach o wyższej temperaturze (np. przy piecach) należy zapewnić dodatkową wentylację.

Samozamykające się drzwi z wygodnymi uchwytami minimalizują ryzyko pozostawienia stołu otwartego, co wpływa na stabilność temperatury i oszczędność energii. Regularne czyszczenie powierzchni ze stali nierdzewnej preparatami dedykowanymi zapobiega powstawaniu przebarwień. Marmurowy blat należy czyścić środkami pH neutralnymi – unikać substancji kwaśnych, które mogą uszkodzić naturalny kamień.

Produkty powiązane

Do kompletu warto rozważyć: pojemniki GN 1/6 i GN 1/1 ze stali nierdzewnej lub poliwęglanu, pokrywy do pojemników GN, preparaty do czyszczenia stali nierdzewnej i marmuru, termometr kontrolny do w