

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-chlodniczy-240l-2-drzwiowy-yg-05262-yato-p-15706.html>

## STÓŁ CHŁODNICZY 240L 2 DRZWIOWY YG-05262 YATO

Cena brutto	<b>2 440,07 zł</b>
Cena netto	<b>1 983,80 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-05262</b>
Kod producenta	<b>YG-05262</b>
Kod EAN	<b>5906083030260</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Stół chłodniczy 2-drzwiowy YATO YG-05262 240L z agregatem Zanussi

Profesjonalny stół chłodniczy sałatkowy z pokrywą uchylną, przeznaczony do punktów gastronomicznych. Wyposażony w elektroniczny sterownik z wyświetlaczem oraz funkcję automatycznego odszraniania. Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201 z dolnym agregatem chłodniczym Zanussi 170W.

Pojemność komory 240 litrów

Zakres temperatur +2°C do +8°C

Agregat chłodniczy Zanussi 170W

Wymiary 900×700×876 mm

#### Charakterystyka stołu chłodniczego YATO YG-05262

##### Agregat Zanussi z czynnikiem R600a

Dolny agregat chłodniczy marki Zanussi o mocy 170W wykorzystuje ekologiczny czynnik chłodniczy R600a (izobutam). Dedykowany do pracy w 4 klasie klimatycznej, co oznacza stabilną pracę przy temperaturze otoczenia do 30°C i wilgotności względnej 55%. Zapewnia równomierne chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem.

### Elektroniczny sterownik temperatury

Cyfrowy wyświetlacz temperatury umożliwia precyzyjną kontrolę warunków przechowywania żywności w zakresie +2°C do +8°C. Funkcja automatycznego odszraniania eliminuje konieczność ręcznej konserwacji i zapewnia ciągłość pracy urządzenia. System chłodzenia statycznego z wymuszonym obiegiem powietrza gwarantuje równomierne rozłożenie temperatury.

### Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201

Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej SS201 charakteryzuje się odpornością na korozję i łatwością utrzymania w czystości. Uchylna pokrywa górna również wykonana ze stali nierdzewnej. Materiał spełnia wymogi sanitarne obowiązujące w gastronomii i zapewnia trwałość w warunkach intensywnej eksploatacji.

### System pojemników GN z blatem roboczym

Górna część wyposażona w otwory na pojemniki gastronomiczne: 4×GN 1/2 oraz 3×GN 1/6 o maksymalnej głębokości 150 mm. Blat pomocniczy z polietylenu stanowi powierzchnię roboczą do przygotowywania potraw. Wewnątrz komory możliwość przechowywania pojemników w standardzie GN 1/1 na dwóch półkach rusztowych powlekanych PVC o nośności 40 kg każda.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-05262
Producent	YATO
Pojemność komory	240 litrów
Wymiary (D×S×W)	900×700×876 mm
Zakres temperatur	+2°C do +8°C
Agregat chłodniczy	Zanussi 170W, dolny
Czynnik chłodniczy	R600a (izobutam)
Klasa klimatyczna	4 (maks. temp. otoczenia 30°C, wilgotność 55%)
Zasilanie	220-240V ~50Hz
Materiał obudowy	Stal nierdzewna SS201 (zewnętrzna i wewnętrzna)
Typ chłodzenia	Statyczne z obiegiem wymuszonym wentylatorem
Odszranianie	Automatyczne
Liczba drzwi	2 (samozamykające się)
Półki w zestawie	2 rusztowe powlekane PVC (40 kg każda)
Norma gastronomiczna	GN 1/1
Pojemniki górne	4×GN 1/2 + 3×GN 1/6 (głębokość maks. 150 mm)
Blat roboczy	Polietylen

---

Waga	70 kg
------	-------

## Zastosowanie stołu chłodniczego sałatkowego

---

- Przygotowywanie sałatek i zimnych przekąsek w restauracjach
- Stanowisko sałatkowe w barach szybkiej obsługi
- Punkty gastronomiczne w galeriach handlowych
- Catering i usługi eventowe
- Kuchnie hotelowe i pensjonatów
- Pizzerie - przechowywanie składników do pizzy
- Bary sałatkowe w obiektach sportowych
- Stołówki zakładowe i szkolne

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Klasa klimatyczna 4

Urządzenie przeznaczone do pracy w pomieszczeniach o temperaturze do 30°C i wilgotności względnej 55%. Przekroczenie tych parametrów może skutkować obniżeniem wydajności chłodzenia lub awarią agregatu. W kuchniach o wyższej temperaturze otoczenia należy rozważyć urządzenie w wyższej klasie klimatycznej (SN, ST, T).

### Czynnik chłodniczy R600a

Izobutam (R600a) to ekologiczny czynnik chłodniczy o niskim potencjale tworzenia efektu cieplarnianego (GWP=3). Wymaga szczególnej ostrożności podczas serwisu - instalacja musi być wykonywana przez wykwalifikowany personel. W przypadku uszkodzenia układu chłodniczego należy zapewnić wentylację pomieszczenia.

### Pojemniki GN - co to oznacza

GN (Gastronorm) to europejski standard wymiarów pojemników gastronomicznych. GN 1/1 ma wymiary 530×325 mm, GN 1/2 to połowa tej powierzchni (265×325 mm), a GN 1/6 to 176×162 mm. Standardowe głębokości to 65, 100, 150 lub 200 mm. Stół obsługuje pojemniki o głębokości do 150 mm w górnych otworach.

Samozamykające się drzwi z uchwytnymi zapewniają szczelność komory i minimalizują straty chłodu podczas intensywnej pracy. Półki rusztowe powlekane PVC umożliwiają cyrkulację powietrza wokół przechowywanych produktów, co poprawia równomierność chłodzenia. Maksymalne obciążenie 40 kg dotyczy równomiernego rozmieszczenia produktów na całej powierzchni półki.

Błat pomocniczy z polietylenu stanowi powierzchnię roboczą odporną na działanie kwasów spożywczych i łatwą w czystości. Górne otwory na pojemniki GN umożliwiają przechowywanie składników w zasięgu ręki, co przyspiesza proces przygotowywania potraw. Pojemniki GN nie są dołączone do zestawu - należy je zakupić oddzielnie, dobierając głębokość do

---

rodzaju przechowywanych produktów.

#### Produkty powiązane

Do stołu chłodniczego YATO YG-05262 warto rozważyć zakup pojemników gastronomicznych GN 1/2 oraz GN 1/6 o głębokości 100-150 mm, pokryw do pojemników GN oraz dodatkowych półek rusztowych w przypadku potrzeby zwiększenia powierzchni magazynowej wewnątrz komory.