

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-chlodniczy-282l-2-drzwi-przeszklyony-yg-05252-yato-p-14911.html>

## STÓŁ CHŁODNICZY 282L 2 DRZWI PRZESZKLONY YG-05252 YATO

Cena brutto	<b>4 119,02 zł</b>
Cena netto	<b>3 348,80 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-05252</b>
Kod producenta	<b>YG-05252</b>
Kod EAN	<b>5906083050619</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Stół chłodniczy przeszklony 282L YATO YG-05252

Stół chłodniczy z linii 700 z bocznym agregatem i drzwiami z hartowanego szkła. Konstrukcja ze stali nierdzewnej 201, chłodzenie statyczne z obiegiem wymuszonym, automatyczne odszranianie i elektroniczny sterownik z wyświetlaczem cyfrowym.

Pojemność 282 litry

Liczba drzwi 2 przeszklone

Wymiary blatu 1360 × 700 mm

Czynnik chłodniczy R290

### Charakterystyka stołu chłodniczego YATO YG-05252

#### Konstrukcja ze stali nierdzewnej 201

Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej 201 zapewnia odporność na korozję i łatwość utrzymania higieny w środowisku gastronomicznym. Zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej eliminują trudno dostępne zakamarki, ułatwiając codzienne czyszczenie i dezynfekcję.

### Drzwi z podwójnego hartowanego szkła

Konstrukcja drzwi z dwóch warstw hartowanego szkła zapewnia lepszą izolację termiczną niż pojedyncze przeszklenie, redukując straty ciepła i obciążenie układu chłodniczego. Przeszklenie umożliwia kontrolę zawartości bez otwierania drzwi, co ogranicza wahania temperatury wewnątrz komory.

### Chłodzenie statyczne z obiegiem wymuszonym

System chłodzenia statycznego wyposażony w wentylator wymusza cyrkulację powietrza, zapewniając równomierne rozproszanie temperatury w całej komorze. Automatyczne odszranianie eliminuje konieczność ręcznej interwencji, utrzymując stałą wydajność układu chłodniczego.

### Regulowana wysokość i uniwersalne półki

Regulowana wysokość stołu w zakresie 850-910 mm umożliwia dostosowanie do ergonomii pracy i wysokości sąsiadującego wyposażenia. Powlekane półki o wymiarach 330 × 530 mm z maksymalnym obciążeniem 40 kg każda (jedna na drzwi) oferują 10-stopniową regulację wysokości, co pozwala na elastyczne organizowanie przestrzeni chłodniczej.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-05252
Pojemność	282 litry
Liczba drzwi	2 (przeszkłone, hartowane szkło podwójne)
Wymiary blatu	1360 × 700 mm
Wysokość	850-910 mm (regulowana)
Materiał obudowy	Stal nierdzewna 201 (zewnątrzna i wewnętrzna)
Typ chłodzenia	Statyczne z obiegiem wymuszonym wentylatorem
Odszranianie	Automatyczne
Sterownik	Elektroniczny z cyfrowym wyświetlaczem
Oświetlenie	LED
Półki	Powlekane, 330 × 530 mm, max. 40 kg każda, 10-stopniowa regulacja wysokości
Liczba półek	1 na drzwi
Drzwi	Samozamykające, wymienne uszczelki magnetyczne, przykręcane uchwyty
Klasa klimatyczna	4
Czynnik chłodniczy	R290
Zasilanie	220-240 V~ 50/60 Hz
Kod EAN	5906083050619

---

## Klasa klimatyczna 4

Oznaczenie klasy klimatycznej 4 informuje o zakresie temperatury i wilgotności otoczenia, w którym urządzenie pracuje zgodnie z parametrami. Klasa 4 obejmuje warunki od +16°C do +43°C przy wilgotności względnej do 40%, co odpowiada wymaganiom większości kuchni gastronomicznych, w tym tych z intensywnym obciążeniem cieplnym.

## Czynnik chłodniczy R290

R290 to propan – naturalny węglowodór o niskim potencjale tworzenia efektu cieplarnianego (GWP = 3), zgodny z aktualnymi normami środowiskowymi. W porównaniu z syntetycznymi czynnikami chłodniczymi R290 charakteryzuje się lepszą wydajnością energetyczną, jednak wymaga zachowania szczególnych środków ostrożności ze względu na palność.

## Zastosowanie stołu chłodniczego przeszklonego

---

- Przechowywanie składników w kuchniach gastronomicznych z dostępem wzrokowym do zawartości
- Stanowiska przygotowawcze w restauracjach wymagające chłodzonych produktów w zasięgu ręki
- Barowe stacje robocze z ekspozycją napojów i dodatków
- Punkty gastronomiczne typu fast food z szybkim dostępem do składników
- Zaplecza cateringowe z organizacją produktów według częstotliwości użycia
- Stacje sałatkowe i bufety z chłodzeniem i widocznością zawartości
- Kuchnie hotelowe z segregacją produktów wg kategorii
- Punkty sprzedaży z ekspozycją produktów chłodzonych

## Użytkowanie i konserwacja

---

Boczne umieszczenie agregatu chłodniczego wymaga zapewnienia wolnej przestrzeni wentylacyjnej z odpowiedniej strony urządzenia – zazwyczaj minimum 10 cm odstępu od ściany. Blokowanie otworów wentylacyjnych agregatu prowadzi do przegrzewania kompresora i obniżenia wydajności chłodzenia.

Drzwi samozamykające wymagają regularnej kontroli zawiasów i mechanizmu domykającego. Osłabienie sprężyn lub zużycie zawiasów powoduje nieszczelne zamykanie, co zwiększa zużycie energii i obciążenie układu chłodniczego. Wymienne uszczelki magnetyczne należy kontrolować pod kątem uszkodzeń mechanicznych i utraty elastyczności – zużyta uszczelka nie przylega szczelnie do ramy, generując mostki termiczne.

Automatyczne odszranianie nie eliminuje konieczności okresowego czyszczenia parownika i odprowadzenia skroplin. Zablockowany odpływ kondensatu może prowadzić do gromadzenia się wody w dolnej części komory. Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem cyfrowym wymaga kalibracji zgodnie z instrukcją producenta – błędne ustawienia parametrów mogą skutkować nadmiernym lub niewystarczającym chłodzeniem.

Półki powlekane należy czyścić środkami nieścierającymi, aby nie uszkodzić powłoki ochronnej. Uszkodzenie powłoki odsłania metal bazowy, który może korodować w kontakcie z wilgocią i kwasami organicznymi z żywności. Maksymalne obciążenie 40 kg na półkę odnosi się do równomiernie rozłożonego ciężaru – punktowe obciążenia mogą powodować deformację konstrukcji.

## Produkty powiązane

---

Do stołów chłodniczych linii 700 zaleca się dobór sprzętu o tej samej szerokości (700 mm), co umożliwi tworzenie zwartych ciągów roboczych. Uzupełnieniem mogą być stoły robocze ze stali nierdzewnej, szafki podstołowe GN 1/1, zlewozmywaki jednokomorowe lub dwukomorowe oraz elementy nadstawne z półkami lub oświetleniem roboczym.