

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-chlodniczy-282l-2-drzwiowy-yg-05250-yato-p-15699.html>

STÓŁ CHŁODNICZY 282L 2-DRZWIOWY YG-05250 YATO

Cena brutto	4 141,41 zł
Cena netto	3 367,00 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-05250
Kod producenta	YG-05250
Kod EAN	5906083030215
Producent	YATO

Opis produktu

Stół chłodniczy 2-drzwiowy YATO YG-05250 z blatem roboczym

Profesjonalny stół chłodniczy gastronomiczny z pojemną komorą 282 litry i blatem ze stali nierdzewnej. Dwudrzwiowy model z agregatem Danfoss zapewnia stabilne przechowywanie żywności w zakresie -2°C do +8°C, spełniając wymogi punktów gastronomicznych.

Pojemność komory 282 litry

Zakres temperatur -2°C ~ +8°C

Wymiary 136×70×95 cm

Norma GN 1/1

Charakterystyka stołu chłodniczego

Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201

Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana z korozjoodpornej stali nierdzewnej SS201. Materiał zapewnia odporność na wilgoć, kwasy spożywcze i detergenty stosowane w gastronomii. Blat roboczy wyposażono w tylny rant o wysokości 100 mm, który zapobiega spadaniu produktów i ułatwia utrzymanie porządku w strefie przygotowawczej.

Agregat chłodniczy Danfoss 215W

Boczny agregat marki Danfoss o mocy 215W pracuje na czynniku R290 (propan) – ekologicznym gazie chłodniczym o niskim współczynniku GWP. Urządzenie przystosowano do pracy w 4 klasie klimatycznej, co oznacza prawidłowe funkcjonowanie przy temperaturze otoczenia do 30°C i wilgotności względnej 55%. Średnie roczne zużycie energii wynosi 919 kWh.

Elektroniczny sterownik Dixell

Cyfrowy panel sterowania Dixell z wyświetlaczem temperatury umożliwia precyzyjną kontrolę warunków przechowywania. Sterownik zarządza systemem chłodzenia wymuszonego oraz funkcją automatycznego odszraniania, eliminując konieczność ręcznej interwencji i zapewniając ciągłość pracy urządzenia.

Regulowane nóżki i samozamykające drzwi

Cztery nóżki z regulacją wysokości w zakresie 120-180 mm pozwalają na stabilne ustawienie stołu na nierównych powierzchniach i ułatwiają czyszczenie podłogi. Dwoje samozamykających się drzwi z ergonomicznymi uchwytami minimalizuje utratę zimna podczas intensywnej pracy w kuchni.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-05250
Marka	YATO
Pojemność komory	282 litry
Zakres temperatur	-2°C ~ +8°C
Wymiary (szer. × głęb. × wys.)	136 × 70 × 95 cm
Materiał obudowy	Stal nierdzewna SS201 (zewnątrzna i wewnątrzna)
Norma gastronomiczna	GN 1/1
Liczba drzwi	2 (samozamykające się)
Liczba półek	2 (po 1 na drzwi, rusztowe z powłoką PVC)
Nośność półki	Max 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)
Wysokość rantu blatu	100 mm (tylne)
Regulacja nóżek	120-180 mm
Agregat chłodniczy	Danfoss, 215W, boczny
Czynnik chłodniczy	R290 (propan)
Klasa klimatyczna	4 (temp. otoczenia max 30°C, wilgotność 55%)
Sterownik	Dixell z cyfrowym wyświetlaczem
Odszranianie	Automatyczne
Typ chłodzenia	Wymuszone
Zasilanie	220-240V ~50Hz
Średnie roczne zużycie energii	919 kWh
Waga	102 kg

Zastosowanie w gastronomii

- Restauracje – przechowywanie składników do dań głównych i przystawek w strefie przygotowawczej
- Pizzerie – magazynowanie serów, wędlin i warzyw w bezpośredniej bliskości stanowiska pracy
- Bary i puby – składowanie napojów, przekąsek i produktów do kanapek
- Cukiernie i kawiarnie – przechowywanie kremów, past i składników deserowych
- Catering – organizacja produktów wymagających chłodzenia podczas przygotowywania posiłków na zamówienie
- Kuchnie hotelowe – wsparcie linii produkcyjnej w przechowywaniu półproduktów
- Stołówki i kantyny – magazynowanie składników do codziennych menu
- Sklepy spożywcze – dodatkowa przestrzeń chłodnicza w zapleczu

Norma gastronomiczna GN 1/1

Stół chłodniczy przystosowano do pojemników w normie GN 1/1 (530×325 mm), co ułatwia organizację przestrzeni i integrację z innymi urządzeniami gastronomicznymi. Półki rusztowe z powłoką PVC zapewniają cyrkulację powietrza wokół przechowywanych produktów i łatwość czyszczenia.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym uruchomieniem należy umyć wnętrze komory roztworem wody z łagodnym detergentem i pozostawić stół z otwartymi drzwiami przez 2-3 godziny. Po podłączeniu do zasilania urządzenie osiąga docelową temperaturę w ciągu 3-4 godzin – w tym czasie nie należy obciążać komory produktami.

Regularne czyszczenie stali nierdzewnej preparatami przeznaczonymi do tego materiału zapobiega powstawaniu plam i osadów. Unikać należy środków z chlorem i ściernych gąbek, które uszkadzają warstwę pasywną stali. Skraplacz agregatu (tylna część urządzenia) wymaga odkurzania co 3 miesiące – osady kurzu zmniejszają efektywność chłodzenia i zwiększają zużycie energii.

Funkcja automatycznego odszraniania eliminuje nagromadzenie lodu na parowaczu, ale okresowo należy sprawdzać odpływ skroplin i w razie potrzeby oczyszczać go z zanieczyszczeń. Półki rusztowe można myć w zmywarce lub ręcznie w gorącej wodzie z detergentem.

Czynnik chłodniczy R290

Propan (R290) to naturalny gaz chłodniczy o współczynniku GWP równym 3, co czyni go jednym z najbardziej ekologicznych rozwiązań w chłodnictwie. W porównaniu z syntetycznymi gazami typu HFC, R290 nie przyczynia się do degradacji warstwy ozonowej i ma minimalny wpływ na efekt cieplarniany. Serwis urządzenia powinien być wykonywany wyłącznie przez wykwalifikowanych techników posiadających uprawnienia do pracy z gazami palnymi.

Produkty powiązane

Do stołu chłodniczego YATO YG-05250 warto rozważyć zakup pojemników gastronomicznych GN 1/1 z poliwęglanu lub stali nierdzewnej, pokryw do pojemników GN oraz termometru kontrolnego do weryfikacji temperatury wewnątrz komory. W

przypad