

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-chlodniczy-339l-3-drzwiowy-yg-05258-yato-p-15703.html>

STÓŁ CHŁODNICZY 339L 3 DRZWIOWY YG-05258 YATO

Cena brutto	3 772,04 zł
Cena netto	3 066,70 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-05258
Kod producenta	YG-05258
Kod EAN	5906083050640
Producent	YATO

Opis produktu

Stół chłodniczy 3-drzwiowy YATO YG-05258 – 339L, stal nierdzewna, agregat boczny

Profesjonalny stół chłodniczy z trzema komorami przechowywalnymi i blatem roboczym o szerokości 1795 mm. Urządzenie zaprojektowane zgodnie z normą gastronomiczną GN 1/1, przeznaczone do przechowywania żywności w zakresie temperatur od -2°C do +8°C.

Pojemność całkowita 339 litrów

Liczba komór 3 drzwiowe

Wymiary blatu 1795 × 600 mm

Materiał konstrukcji Stal nierdzewna SS201

Charakterystyka stołu chłodniczego gastronomicznego

Konstrukcja z serii 600 mm

Głębokość robocza 600 mm umożliwia montaż w standardowej zabudowie modułowej gastronomicznej. Szerokość 1795 mm zapewnia przestrzeń do pracy przy jednoczesnym dostępie do trzech niezależnych komór chłodniczych. Regulowane nóżki (zakres 70 mm) pozwalają wyrównać poziom na nierównej powierzchni.

System chłodzenia bocznego z R290

Agregat o mocy 230W umieszczony z boku obudowy nie zajmuje przestrzeni roboczej. Czynnik chłodniczy R290 (propan) charakteryzuje się niskim wskaźnikiem GWP, spełnia wymogi IV klasy klimatycznej przy temperaturze otoczenia do 30°C i wilgotności 55%. Chłodzenie statyczne z wymuszonym obiegiem powietrza zapewnia równomierne rozprowadzenie temperatury.

Drzwi samozamykające z uszczelką magnetyczną

Każde z trzech drzwi wyposażono w mechanizm samozamykania, który minimalizuje straty chłodu podczas intensywnej pracy. Wymienna uszczelka magnetyczna utrzymuje szczelność komory. Rozwiązanie istotne w kuchniach z częstym dostępem do składników.

Sterownik elektroniczny Dixell

Cyfrowy wyświetlacz pokazuje aktualną temperaturę wewnątrz komory. Sterownik umożliwia precyzyjne ustawienie parametrów pracy i monitorowanie warunków przechowywania. Funkcja automatycznego odszraniania eliminuje konieczność ręcznej konserwacji systemu chłodniczego.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-05258
Producent	YATO
Pojemność całkowita	339 litrów
Liczba drzwi / komór	3
Zakres temperatur	-2°C do +8°C
Wymiary zewnętrzne (S×G×W)	1795 × 600 × 845-915 mm
Wymiary blatu roboczego	1795 × 600 mm
Regulacja wysokości nóżek	70 mm
Liczba półek	3 (powlekane PVC)
Wymiary półki	330 × 425 mm
Maksymalne obciążenie półki	40 kg
Regulacja wysokości półek	11 poziomów
Norma gastronomiczna	GN 1/1
Materiał obudowy	Stal nierdzewna SS201 (zewnętrzna i wewnętrzna)
Typ drzwi	Samozamykające, uszczelka magnetyczna wymienna
Rodzaj chłodzenia	Statyczne z obiegiem wymuszonym wentylatorem
Moc agregatu	230 W

Umieszczenie agregatu	Boczne
Czynnik chłodniczy	R290 (propan)
Klasa klimatyczna	IV (do 30°C, wilgotność 55%)
Odszranianie	Automatyczne
Sterownik	Dixell, elektroniczny z wyświetlaczem cyfrowym
Zasilanie	220-240V ~50Hz
Waga	105 kg
EAN	5906083050640

Zastosowanie w gastronomii

- Restauracje – przechowywanie składników na stanowiskach przygotowawczych
- Pizzerie – składowanie produktów w strefie przygotowania ciasta i dodatków
- Bary i puby – dostęp do składników napojów i przekąsek
- Kuchnie hotelowe – organizacja stanowisk zimnych w liniach produkcyjnych
- Catering – mobilne stanowiska z chłodzeniem w kuchniach tymczasowych
- Zakłady przetwórstwa spożywczego – bufory chłodnicze przy liniach pakowania
- Szkoły i stołówki – stanowiska do przygotowania posiłków z dostępem do chłodzonych składników

Norma GN 1/1 w praktyce

Oznaczenie GN 1/1 odnosi się do standardu Gastronorm, który określa wymiary pojemników i półek w gastronomii. Format 1/1 to podstawowy moduł o wymiarach 530 × 325 mm. Półki w tym stole (330 × 425 mm) mieszczą pojemniki w różnych konfiguracjach GN, co ułatwia organizację przestrzeni i współpracę z innym wyposażeniem kuchni.

Konstrukcja i materiały wykonania

Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej SS201 zapewnia odporność na korozję i ułatwia utrzymanie higieny. Stal SS201 zawiera mangan zamiast części niklu (w porównaniu do SS304), co obniża koszty przy zachowaniu właściwości antykorozyjnych wystarczających dla środowiska gastronomicznego.

Komora wewnętrzna z zaokrąglonymi krawędziami eliminuje trudnodostępne kąty, w których mogą gromadzić się zanieczyszczenia. Konstrukcja bez ostrych połączeń przyspiesza codzienne mycie i dezynfekcję zgodnie z wymogami HACCP.

Trzy półki powlekane PVC wytrzymują obciążenie do 40 kg każda. Powłoka PVC chroni przed zarysowaniami i ułatwia czyszczenie. Możliwość ustawienia półek na 11 poziomach pozwala dostosować wysokość do przechowywanych pojemników GN lub produktów w opakowaniach o różnych wymiarach.

System chłodzenia i parametry pracy

Agregat boczny o mocy 230W pracuje z czynnikiem R290, który należy do grupy węglowodorów naturalnych. Propan (R290) ma współczynnik GWP równy 3, co czyni go jednym z najbardziej ekologicznych czynników chłodniczych. Dla porównania – R404A ma GWP na poziomie 3922.

Chłodzenie statyczne z wymuszonym obiegiem powietrza łączy zalety obu systemów: brak bezpośredniego nadmuchu na produkty (co mogłoby je wysuszać) przy jednoczesnym równomiernym rozprowadzeniu temperatury dzięki wentylatorowi. Rozwiązanie szczególnie istotne przy przechowywaniu produktów wrażliwych na odwodnienie.

Zakres temperatur od -2°C do +8°C obejmuje wymagania dla większości produktów chłodzonych: nabiał, mięso, warzy