

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-chlodniczy-368l-3-drzwi-yg-05300-yato-p-15712.html>

STÓŁ CHŁODNICZY 368L 3 DRZWI YG-05300 YATO

Cena brutto	3 503,41 zł
Cena netto	2 848,30 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-05300
Kod producenta	YG-05300
Kod EAN	5906083030338
Producent	YATO

Opis produktu

Stół chłodniczy 3-drzwiowy YATO YG-05300 368L

Profesjonalny stół chłodniczy z blatem roboczym przeznaczony do przechowywania żywności w gastronomii. Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201, dolny agregat Embraco 240W, elektroniczny sterownik Dixell z wyświetlaczem temperatury.

Pojemność komory **368 litrów**

Liczba drzwi **3 drzwi**

Zakres temperatur **+2°C do +8°C**

Wymiary **1365x700x850 mm**

Charakterystyka stołu chłodniczego YATO YG-05300

Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201

Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej SS201 zapewnia odporność na korozję oraz ułatwia utrzymanie wymaganych standardów sanitarnych w gastronomii. Powierzchnia nierdzewna nie wchłania zapachów i jest odporna na działanie środków czyszczących.

Agregat chłodniczy Embraco 240W

Dolny agregat marki Embraco o mocy 240W wykorzystuje czynnik chłodniczy R290 (propan) – naturalny gaz o niskim wskaźniku GWP. Dedykowany do pracy w 4 klasie klimatycznej przy temperaturze otoczenia do 30°C i wilgotności względnej 55%. Średnie roczne zużycie energii wynosi 1294 kWh.

Sterownik Dixell z wyświetlaczem cyfrowym

Elektroniczny sterownik temperatury marki Dixell umożliwia precyzyjne monitorowanie warunków przechowywania. Cyfrowy wyświetlacz pokazuje aktualną temperaturę wewnątrz komory, co ułatwia kontrolę parametrów zgodnie z wymogami HACCP.

System chłodzenia z automatycznym odszranianiem

Chłodzenie statyczne z obiegiem wymuszonym wentylatorem zapewnia równomierne rozprowadzenie temperatury. Funkcja automatycznego odszraniania eliminuje konieczność ręcznego rozmrażania urządzenia, co skraca czas konserwacji i utrzymuje stabilne warunki przechowywania.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-05300
Producent	YATO
Pojemność komory	368 litrów
Liczba drzwi	3 drzwi samozamykające się
Wymiary (szer. × głęb. × wys.)	1365 × 700 × 850 mm
Zakres temperatur	+2°C do +8°C
Materiał obudowy	Stal nierdzewna SS201 (wewnątrz i na zewnątrz)
Agregat chłodniczy	Embraco 240W (dolny)
Czynnik chłodniczy	R290 (propan)
Klasa klimatyczna	4 (maks. temp. otoczenia 30°C, wilgotność 55%)
Zasilanie	220-240V ~50Hz
Średnie roczne zużycie energii	1294 kWh
Sterownik	Dixell z cyfrowym wyświetlaczem
Typ chłodzenia	Statyczne z obiegiem wymuszonym wentylatorem
Odszranianie	Automatyczne
Wyposażenie drzwi	Zamek, uchwyty, samozamykanie
Półki w zestawie	3 sztuki (1 na drzwi), rusztowe powlekane PVC
Nośność półki	40 kg (przy równomiernym obciążeniu)
Kompatybilność pojemników	GN 1/1

Zastosowanie stołu chłodniczego gastronomicznego

- Przechowywanie produktów świeżych w restauracjach
- Chłodzenie składników w barach i pubach
- Przygotowanie stanowiska pracy w pizzeriach
- Magazynowanie półproduktów w cateringach
- Chłodzenie napojów i deserów w kawiarniach
- Przechowywanie warzyw i owoców w kuchniach hotelowych
- Organizacja strefy zimnej w bufetach
- Chłodzenie składników w punktach gastronomicznych typu fast food

Użytkowanie i konserwacja

Zakres temperatur +2°C do +8°C

Urządzenie utrzymuje temperaturę w zakresie wymaganym dla większości produktów świeżych zgodnie z normami HACCP. Zakres ten jest odpowiedni dla mięsa, nabiału, warzyw, owoców oraz przetworów wymagających chłodzenia. Nie jest przeznaczony do mrożenia produktów.

Kompatybilność z pojemnikami GN 1/1

Wymiary wewnętrzne umożliwiają przechowywanie pojemników gastronomicznych w standardzie GN 1/1 (530×325 mm). Półki rusztowe powlekane PVC zapewniają cyrkulację powietrza wokół pojemników. Maksymalna nośność pojedynczej półki wynosi 40 kg przy równomiernym rozłożeniu obciążenia.

Klasa klimatyczna 4

Agregat jest przystosowany do pracy w pomieszczeniach o temperaturze otoczenia do 30°C i wilgotności względnej 55%. Przekroczenie tych parametrów może skutkować obniżeniem wydajności chłodzenia. W pomieszczeniach o wyższej temperaturze należy zapewnić odpowiednią wentylację lub klimatyzację.

Automatyczne odszranianie eliminuje gromadzenie się szronu na parowaczu, co utrzymuje sprawność układu chłodniczego. Stal nierdzewna SS201 wymaga regularnego czyszczenia środkami przeznaczonymi do powierzchni nierdzewnych – unika się preparatów zawierających chlor, które mogą uszkodzić warstwę pasywną. Drzwi samozamykające się z zamkiem zapewniają szczelność komory i ograniczają straty chłodu przy intensywnej pracy.

Produkty powiązane

Do stołu chłodniczego YATO YG-05300 warto rozważyć dodatkowe pojemniki gastronomiczne GN 1/1 o różnych wysokościach, pokrywy do pojemników oraz termometry do monitorowania temperatury zgodnie z wymogami sanitarnymi. Dla większych

lokali gastronomicznych dostępne są modele 2-drzwiowe lub 4-drzwiowe o innych pojemnościach.