

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-chlodniczy-368l-z-6-szufladami-yg-05281-yato-p-15710.html>

STÓŁ CHŁODNICZY 368L Z 6 SZUFLADAMI YG-05281 YATO

Cena brutto	5 238,32 zł
Cena netto	4 258,80 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-05281
Kod producenta	YG-05281
Kod EAN	5906083050671
Producent	YATO

Opis produktu

Stół chłodniczy 368L z 6 szufladami YATO YG-05281

Profesjonalny stół chłodniczy z linii 700 marki YATO z sześcioma szufladami na prowadnicach kulkowych i blatem roboczym ze stali nierdzewnej. Urządzenie zaprojektowane do przechowywania żywności w zakładach gastronomicznych w temperaturze od +2°C do +8°C.

Pojemność 368 litrów

Liczba szuflad 6 szt.

Wymiary blatu 1365 x 700 mm

Moc agregatu 240 W

Charakterystyka techniczna stołu chłodniczego

System szuflad z pełnym wysuwem

Szuflady zamontowane na prowadnicach z łożyskami kulkowymi umożliwiają pełne wysunięcie i łatwe wyjęcie do mycia. Wymiary wewnętrzne 520x295 mm pozwalają na przechowywanie pojemników GN 1/1 oraz butelek do wysokości 155 mm. Perforowane ścianki boczne zapewniają cyrkulację zimnego powietrza.

Dolny agregat chłodniczy R290

Agregat o mocy 240W wykorzystuje ekologiczny czynnik chłodniczy R290, dedykowany do pracy w klasie klimatycznej 4 (temperatura otoczenia do 30°C, wilgotność względna 55%). Chłodzenie statyczne z obiegiem wymuszonym wentylatorem oraz funkcja automatycznego odszraniania.

Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201

Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej SS201 zapewnia odporność na korozję i łatwość utrzymania higieny. Zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej ułatwiają czyszczenie. Wymienne uszczelki magnetyczne gwarantują szczelne zamknięcie szuflad.

Elektroniczny sterownik Dixell

Sterownik temperatury marki Dixell z cyfrowym wyświetlaczem umożliwia precyzyjne monitorowanie i regulację temperatury w zakresie +2°C do +8°C. Zapewnia stabilne warunki przechowywania produktów spożywczych zgodnie z normami HACCP.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-05281
Marka	YATO
Kod EAN	5906083050671
Pojemność komory	368 litrów
Liczba szuflad	6
Wymiary szuflady (wewnętrzne)	520 x 295 mm
Kompatybilność pojemników	GN 1/1, butelki do 155 mm
Wymiary blatu roboczego	1365 x 700 mm
Wysokość całkowita	880 mm
Wysokość nóżek	20 mm (bez regulacji)
Zakres temperatur	+2°C do +8°C
Moc agregatu	240 W
Czynnik chłodniczy	R290
Klasa klimatyczna	4 (do 30°C, 55% wilgotności)
System chłodzenia	Statyczny z obiegiem wymuszonym
Odszranianie	Automatyczne
Sterownik	Dixell z cyfrowym wyświetlaczem
Materiał obudowy	Stal nierdzewna SS201 (zewnętrzna i wewnętrzna)
Prowadnice szuflad	Z łożyskami kulkowymi, pełne wysunięcie
Uszczelki	Magnetyczne, wymienne
Zasilanie	220-240V ~50Hz

Zastosowanie w gastronomii

- Restauracje – przechowywanie składników w strefie przygotowawczej
- Bary i puby – chłodzenie napojów, składników do koktajli i przekąsek
- Pizzerie – przechowywanie dodatków, serów i warzyw w zasięgu ręki
- Kuchnie cateringowe – organizacja składników według potrzeb produkcyjnych
- Hotele – zaplecze kuchenne z dostępem do schłodzonych produktów
- Stołówki i kantyny – przechowywanie porcjowanych składników
- Kawiarnie i cukiernie – składniki wymagające chłodzenia w temperaturze dodatniej
- Food trucki i punkty gastronomiczne – kompaktowe rozwiązanie chłodnicze z blatem roboczym

Użytkowanie i konserwacja

Instalacja i warunki pracy

Stół chłodniczy wymaga ustawienia na stabilnej, równej powierzchni. Nóżki o wysokości 20 mm nie posiadają regulacji, dlatego ważne jest przygotowanie podłoża. Urządzenie pracuje w klasie klimatycznej 4 – temperatura otoczenia nie może przekraczać 30°C, a wilgotność względna 55%. Zapewnij odpowiednią wentylację wokół agregatu dolnego, aby nie ograniczać wydajności chłodzenia.

Utrzymanie higieny

Szuflady można całkowicie wyjąć z prowadnic kulkowych, co ułatwia dokładne czyszczenie. Stal nierdzewna SS201 wymaga regularnego mycia środkami przeznaczonymi do powierzchni spożywczych. Zaokrąglone krawędzie komory eliminują trudno dostępne miejsca, w których mogłyby gromadzić się zanieczyszczenia. Uszczelki magnetyczne należy regularnie sprawdzać i w razie potrzeby wymieniać, aby zachować szczelność szuflad.

System automatycznego odszraniania

Urządzenie posiada funkcję automatycznego odszraniania, co zmniejsza potrzebę ręcznej interwencji. Sterownik Dixell monitoruje temperaturę i uruchamia cykl odszraniania w odpowiednich odstępach czasu. Woda powstała podczas odszraniania jest odprowadzana automatycznie, co eliminuje konieczność ręcznego opróżniania zbiorników.

Kompatybilność z wyposażeniem

Stół chłodniczy współpracuje z pojemnikami gastronomicznymi GN 1/1 o wymiarach 530x325 mm, które swobodnie mieszczą się w szufladach o wymiarach wewnętrznych 520x295 mm. Wysokość szuflad umożliwia przechowywanie butelek do 155 mm oraz niższych pojemników z pokrywkami. Błat roboczy o wymiarach 1365x700 mm z linii 700 może być zintegrowany z innymi urządzeniami gastronomicznymi o tej samej głębokości.
