

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-chlodniczy-417l-3-drzwi-przeszklyony-yg-05257-yato-p-14914.html>

STÓŁ CHŁODNICZY 417L 3 DRZWI PRZESZKLONY YG-05257 YATO

| | |
|------------------|--|
| Cena brutto | 4 880,15 zł |
| Cena netto | 3 967,60 zł |
| Dostępność | Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni |
| Czas wysyłki | 3 dni |
| Numer katalogowy | YG-05257 |
| Kod producenta | YG-05257 |
| Kod EAN | 5906083050626 |
| Producent | YATO |

Opis produktu

Stół chłodniczy przeszklony 417L 3 drzwi YATO YG-05257

Stół chłodniczy z linii 700 przeznaczony do profesjonalnego przechowywania żywności w gastronomii. Wyposażony w trzy przeszklone drzwi z hartowanego szkła, boczny agregat chłodniczy oraz elektroniczny system sterowania temperaturą.

Pojemność 417 litrów

Liczba drzwi 3 przeszklone

Wymiary blatu 1795 × 700 mm

Czynnik chłodniczy R290

Charakterystyka techniczna stołu chłodniczego

Konstrukcja ze stali nierdzewnej

Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej 201. Zaokrąglone krawędzie komory ułatwiają codzienne czyszczenie i utrzymanie standardów HACCP w obiektach gastronomicznych.

Drzwi z podwójnego szkła hartowanego

Przeszkłone drzwi zapewniają widoczność produktów bez konieczności otwierania komory. Hartowane szkło wytrzymuje różnice temperatur i intensywną eksploatację w warunkach profesjonalnych.

System chłodzenia statycznego z wentylatorem

Obieg wymuszony wentylatorem zapewnia równomierne rozproszanie zimnego powietrza w komorze. Automatyczne odszranianie eliminuje konieczność ręcznej konserwacji i przestojów w pracy.

Czynnik chłodniczy R290

Propan R290 charakteryzuje się niskim GWP (Global Warming Potential), co czyni urządzenie zgodnym z normami ekologicznymi. Efektywność chłodzenia przy ograniczonym wpływie na środowisko.

Elektroniczny sterownik temperatury

Cyfrowy wyświetlacz umożliwia precyzyjną kontrolę warunków przechowywania. Możliwość ustawienia optymalnej temperatury dla różnych rodzajów produktów spożywczych.

Regulowana wysokość półek

10-stopniowa regulacja pozwala dostosować przestrzeń do wysokości przechowywanych produktów. Powlekane półki o wymiarach 330 × 530 mm wytrzymują obciążenie do 40 kg każda.

Specyfikacja techniczna

| | |
|---------------------|---|
| Model | YG-05257 |
| Pojemność całkowita | 417 litrów |
| Liczba drzwi | 3 (przeszkłone) |
| Wymiary blatu | 1795 × 700 mm |
| Wysokość regulowana | 850-910 mm |
| Materiał obudowy | Stal nierdzewna 201 (zewnątrzna i wewnątrzna) |
| Typ drzwi | Podwójne szkło hartowane, samozamykające |

| | |
|---------------------------|--|
| System chłodzenia | Statyczne z obiegiem wymuszonym wentylatorem |
| Odszranianie | Automatyczne |
| Czynnik chłodniczy | R290 (propan) |
| Klasa klimatyczna | 4 (do +30°C, 55% wilgotności) |
| Oświetlenie | LED w komorach chłodniczych |
| Półki | Powlekane, 330 x 530 mm, max. 40 kg każda |
| Liczba półek | 1 półka na każde drzwi |
| Regulacja wysokości półek | 10 poziomów |
| Uszczelki | Magnetyczne, wymienne |
| Sterownik | Elektroniczny z wyświetlaczem cyfrowym |
| Zasilanie | 220-240 V~ 50/60 Hz |
| Kod EAN | 5906083050626 |

Zastosowanie stołu chłodniczego

- Restauracje i zakłady gastronomiczne – przechowywanie składników do codziennej produkcji
- Bary i kawiarnie – składowanie napojów, deserów i produktów świeżych
- Hotele i catering – organizacja przestrzeni chłodniczej w kuchniach produkcyjnych
- Sklepy spożywcze – ekspozycja produktów chłodzonych z łatwym dostępem
- Piekarnie i cukiernie – przechowywanie składników wymagających kontrolowanej temperatury
- Stołówki i kuchnie zbiorowego żywienia – magazynowanie produktów na linii wydawczej
- Punkty gastronomiczne w galeriach handlowych – kompaktowe rozwiązanie chłodnicze

Użytkowanie i konserwacja

Klasa klimatyczna 4

Urządzenie zaprojektowane do pracy w temperaturze otoczenia do +30°C przy wilgotności względnej 55%. W pomieszczeniach o wyższej temperaturze wydajność chłodzenia może być ograniczona. Zapewnij odpowiednią wentylację wokół agregatu bocznego.

Automatyczne odszranianie

System automatycznego odszraniania uruchamia się cyklicznie, eliminując gromadzenie się szronu na parowniku. Skroplona woda odprowadzana jest do pojemnika odparowania. Nie wymaga interwencji operatora.

Konserwacja uszczelki magnetycznych

Wymienne uszczelki magnetyczne zapewniają szczelność komór chłodniczych. Regularnie sprawdzaj stan uszczelki – uszkodzone lub brudne uszczelki obniżają efektywność energetyczną i mogą prowadzić do nieprawidłowej pracy urządzenia.

Czyszczenie powierzchni ze stali nierdzewnej

Używaj środków dedykowanych do stali nierdzewnej. Unikaj preparatów ściernych i szczotek drucianych, które mogą zarysować powierzchnię. Zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej ułatwiają usuwanie zanieczyszczeń.

Produkty powiązane

Do kompletu warto rozważyć: dodatkowe półki chłodnicze ze stali nierdzewnej, termometry kontrolne do weryfikacji temperatury w różnych strefach komory, organizery i pojemniki GN do segregacji produktów w komorze chłodniczej.