

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-chlodniczy-417l-3-drzwiowy-yg-05255-yato-p-15701.html>

## STÓŁ CHŁODNICZY 417L 3-DRZWIOWY YG-05255 YATO

Cena brutto	<b>4 745,83 zł</b>
Cena netto	<b>3 858,40 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-05255</b>
Kod producenta	<b>YG-05255</b>
Kod EAN	<b>5906083030239</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Stół chłodniczy 417L 3-drzwiowy YG-05255 YATO

Trzydrzwiowy stół chłodniczy z blatem roboczym przeznaczony do profesjonalnej gastronomii. Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201 z agregatem bocznym Danfoss 230W zapewnia niezawodne chłodzenie w zakresie -2°C do +8°C przy pojemności 417 litrów.

Pojemność 417 litrów

Zakres temperatur -2°C do +8°C

Wymiary 1795×700×950 mm

Norma GN 1/1

### Charakterystyka stołu chłodniczego gastronomicznego

#### Agregat chłodniczy Danfoss 230W

Boczne umieszczenie agregatu marki Danfoss o mocy 230W z czynnikiem R290 zapewnia efektywne chłodzenie przy niższym zużyciu energii. Agregat pracuje w 4 klasie klimatycznej przy temperaturze otoczenia do 30°C i wilgotności 55%. Chłodzenie wymuszone z funkcją automatycznego odszraniania eliminuje konieczność ręcznej konserwacji.

### **Blat roboczy z rantem ze stali nierdzewnej**

Górny blat wykonany ze stali nierdzewnej SS201 stanowi dodatkową powierzchnię roboczą. Tylny rant o wysokości 100 mm zabezpiecza przed spadaniem produktów i ułatwia utrzymanie czystości. Materiał odporny na korozję i łatwy w dezynfekcji zgodnie z normami HACCP.

### **Elektroniczny sterownik Dixell z wyświetlaczem**

Cyfrowy sterownik temperatury Dixell umożliwia precyzyjne monitorowanie i regulację warunków przechowywania. Wyświetlacz pokazuje bieżącą temperaturę wewnątrz komory, co pozwala na kontrolę parametrów chłodzenia zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dla żywności.

### **System trzech drzwi samozamykających**

Trzy niezależne komory z samozamykającymi się drzwiami minimalizują straty temperatury przy częstym dostępie. Każde drzwi wyposażone w wygodny uchwyt i jedną półkę rusztową powlekaną PVC o nośności 40 kg przy równomiernym obciążeniu. Kompatybilność z pojemnikami GN 1/1.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-05255
Producent	YATO
Pojemność całkowita	417 litrów
Zakres temperatur	-2°C do +8°C
Wymiary zewnętrzne (DxSxW)	700 × 1795 × 950 mm
Wysokość rantu tylnego	100 mm
Materiał obudowy	Stal nierdzewna SS201 (wewnątrz i zewnątrz)
Liczba drzwi	3 (samozamykające się)
Liczba półek	3 (po 1 na drzwi, rusztowe PVC)
Nośność półki	40 kg (przy równomiernym obciążeniu)
Norma gastronomiczna	GN 1/1
Agregat chłodniczy	Danfoss 230W (boczny)
Czynnik chłodniczy	R290
Klasa klimatyczna	4 (maks. temp. otoczenia 30°C, wilgotność 55%)
Typ chłodzenia	Wymuszone z automatycznym odszranianiem
Sterownik	Dixell (elektroniczny z wyświetlaczem cyfrowym)
Zasilanie	220-240V ~50Hz

---

Średnie roczne zużycie energii	1145 kWh
Nóżki regulowane	4 szt. (regulacja 120-180 mm)
Waga	134 kg

## Zastosowanie w gastronomii

---

- Restauracje – przechowywanie składników w strefie przygotowawczej
- Pizzerie – składowanie serów, warzyw i mięs w pobliżu linii produkcyjnej
- Bary i puby – chłodzenie napojów, przekąsek i półproduktów
- Catering – organizacja produktów w pojemnikach GN podczas eventów
- Kuchnie hotelowe – wsparcie linii cold-kitchen przy sałatkach i deserach
- Stołówki – magazynowanie porcji gotowych dań przed wydaniem
- Kawiarnie – przechowywanie nabiału, ciast i kanapek
- Food trucki – mobilne punkty gastronomiczne wymagające kompaktowego chłodzenia

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Instalacja i uruchomienie

Przed uruchomieniem należy ustawić stół na równej powierzchni i wyregulować nóżki (zakres 120-180 mm) tak, aby urządzenie stało stabilnie. Po podłączeniu do zasilania 220-240V odczekać minimum 2 godziny przed pierwszym włączeniem, aby czynnik chłodniczy R290 ustabilizował się w układzie. Ustawić żadaną temperaturę za pomocą sterownika Dixell.

### Rozmieszczenie produktów

Pojemniki GN 1/1 umieszczać na półkach rusztowych z zachowaniem przestrzeni dla cyrkulacji powietrza. Nie przekraczać maksymalnego obciążenia 40 kg na półkę. Produkty o wyższej temperaturze schładzać przed umieszczeniem w komorze, aby nie obciążać agregatu. Drzwi samozamykające się ograniczają straty chłodu, ale należy minimalizować czas otwarcia.

### Czyszczenie stali nierdzewnej SS201

Powierzchnie ze stali nierdzewnej czyścić codziennie łagodnymi detergentami przeznaczonymi dla gastronomii. Unikać środków ściernych i wełny stalowej, które mogą zarysować powierzchnię. Błat roboczy z rantem dezynfekować po każdym użyciu zgodnie z procedurami HACCP. Półki rusztowe PVC myć w zmywarce lub ręcznie w temperaturze do 60°C.

### Automatyczne odszranianie

Funkcja automatycznego odszraniania eliminuje gromadzenie się szronu na parowaczu bez konieczności wyłączenia urządzenia. System zarządza cyklem odszraniania w oparciu o odczyty z czujników. W przypadku intensywnego użytkowania warto regularnie kontrolować stan odpływu skroplin.

---

### **Klasa klimatyczna i warunki pracy**

Urządzenie pracuje w 4 klasie klimatycznej, co oznacza maksymalną temperaturę otoczenia 30°C przy wilgotności względnej 55%. Przekroczenie tych parametrów może obniżyć wydajność chłodzenia i zwiększyć zużycie energii (średnio 1145 kWh rocznie). Agregat boczny Danfoss wymaga wentylacji - zachować minimum 10 cm odstępu od ściany.

### **Produkty powiązane**

Do stołu chłodniczego GN 1/1 zaleca się pojemniki gastronomiczne o wymiarach 530×325 mm oraz pokrywy szczelne. Uzupełnieniem mogą być dodatkowe półki rusztowe PVC oraz termometry kontrolne do weryfikacji temperatury