

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

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