

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-chlodniczy-do-pizy-580l-7-szuflad-yg-05310-yato-p-15714.html>

## STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 580L 7 SZUFLAD YG-05310 YATO

Cena brutto	<b>5 943,48 zł</b>
Cena netto	<b>4 832,10 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-05310</b>
Kod producenta	<b>YG-05310</b>
Kod EAN	<b>5906083030352</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Stół chłodniczy do pizzy 580L 7 szuflad YATO YG-05310

Profesjonalny stół chłodniczy 2-drzwiowy z granitowym blatem roboczym i 7 szufladami pomocniczymi. Urządzenie łączy funkcję chłodzenia z wygodnym stanowiskiem do przygotowywania pizzy, sałatek i innych potraw w punktach gastronomicznych.

Pojemność komory 580 litrów

Zakres temperatur -2°C do +8°C

Wymiary 2025×800×1000 mm

Liczba szuflad 7 sztuk

### Charakterystyka techniczna stołu chłodniczego YATO

#### Agregat chłodniczy Embraco 215W

Boczny agregat marki Embraco wykorzystuje ekologiczny czynnik chłodniczy R290. Dedykowany do pracy w 4 klasie klimatycznej przy maksymalnej temperaturze otoczenia 30°C i wilgotności 55%. Chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem zapewnia równomierne rozłożenie temperatury w komorze.

### Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201

Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej SS201 zapewnia odporność na korozję i łatwość utrzymania higieny. Materiał spełnia wymagania sanitarne dla urządzeń gastronomicznych i jest odporny na działanie środków czyszczących.

### Granitowy blat roboczy z rantem

Masywny blat z naturalnego granitu z rantem bocznym i tylnym stanowi trwałe stanowisko do przygotowywania potraw. Powierzchnia odporna na zarysowania, wysokie temperatury i wilgoć, łatwa w czyszczeniu i dezynfekcji.

### Automatyczne odszranianie

Funkcja automatycznego odszraniania eliminuje konieczność ręcznej interwencji. System samoczynnie usuwa szron z parownika, utrzymując optymalną wydajność chłodzenia bez przestojów w pracy.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-05310
Producent	YATO
Pojemność komory chłodniczej	580 litrów
Zakres temperatur	-2°C do +8°C
Wymiary (szer. × głęb. × wys.)	2025 × 800 × 1000 mm
Liczba drzwi	2 drzwi samozamykające
Liczba szuflad	7 szuflad niechłodzonych (lewa strona)
Półki	2 półki rusztowe powlekane PVC (1 na drzwi)
Nośność półki	40 kg przy równomiernym obciążeniu
Kompatybilność pojemników	GN 1/1
Agregat chłodniczy	Embraco 215W, boczny
Czynnik chłodniczy	R290
Klasa klimatyczna	4 (maks. temp. otoczenia 30°C, wilgotność 55%)
Zasilanie	220-240V ~50Hz
Średnie roczne zużycie energii	1026 kWh
Sterownik	Elektroniczny z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
Materiał obudowy	Stal nierdzewna SS201 (zewnątrz i wewnątrz)
Materiał blatu	Granit z rantem bocznym i tylnym
System chłodzenia	Obieg wymuszony wentylatorem
Odszranianie	Automatyczne
Mobilność	6 kółek skrętnych (3 frontowe z hamulcami)

---

## Zastosowanie stołu chłodniczego do pizzy

---

- Pizzerie – przechowywanie składników i przygotowywanie pizzy na granitowym blacie
- Restauracje – stanowisko do przygotowywania zimnych i ciepłych potraw
- Bary szybkiej obsługi – organizacja składników do sałatek i kanapek
- Catering – mobilne stanowisko chłodnicze z funkcją przygotowywania
- Kuchnie hotelowe – dodatkowa powierzchnia chłodnicza z blatem roboczym
- Punkty gastronomiczne w centrach handlowych
- Bufety i stołówki zakładowe

## Funkcjonalność i użytkowanie

---

### Elektroniczny sterownik temperatury

Cyfrowy wyświetlacz umożliwia precyzyjne monitorowanie i regulację temperatury w komorze chłodniczej. Elektroniczny sterownik zapewnia stabilne warunki przechowywania produktów spożywczych zgodnie z wymogami HACCP.

Samozamykające się drzwi z wygodnymi uchwytami minimalizują ryzyko przypadkowego pozostawienia urządzenia otwartego, co przekłada się na oszczędność energii i utrzymanie stałej temperatury. Półki rusztowe powlekane PVC umożliwiają swobodny przepływ powietrza wokół przechowywanych produktów, co poprawia efektywność chłodzenia.

Pojemność 580 litrów pozwala na przechowywanie znacznej ilości składników w pojemnikach GN 1/1 – standardzie gastronomicznym o wymiarach 530×325 mm. Każda półka wytrzymuje do 40 kg przy równomiernym obciążeniu, co umożliwia magazynowanie ciężkich pojemników z warzywami, mięsem czy serami.

### 7 szuflad pomocniczych

Niechłodzone szuflady po lewej stronie stanowią wygodne miejsce do przechowywania przyborów kuchennych, przypraw, pojemników na dodatki czy dokumentacji. Rozwiązanie zwiększa funkcjonalność stanowiska pracy bez konieczności dodatkowych mebli.

Mobilność urządzenia zapewniają 6 kółek skrętnych, z których 3 frontowe posiadają hamulce. Umożliwia to łatwe przemieszczanie stołu podczas sprzątania lub zmiany układu kuchni, a następnie stabilne ustawienie w wybranym miejscu.

## Czynnik chłodniczy R290 i efektywność energetyczna

---

Czynnik chłodniczy R290 (propan) to naturalny gaz o zerowym potencjale niszczenia warstwy ozonowej (ODP=0) i niskim współczynniku globalnego ocieplenia (GWP=3). W porównaniu z syntetycznymi czynnikami chłodniczymi R290 charakteryzuje się lepszą wydajnością energetyczną przy jednoczesnym minimalnym wpływie na środowisko.

Średnie roczne zużycie energii na poziomie 1026 kWh oznacza koszt eksploatacji około 2,8 kWh dziennie przy założeniu pracy całodobowej. Wartość ta może się różnić w zależności od częstotliwości otwierania drzwi, temperatury otoczenia i ilości przechowywanych produktów.

---

#### **4 klasa klimatyczna**

Urządzenie zaprojektowano do pracy w warunkach o maksymalnej temperaturze otoczenia 30°C i wilgotności względnej 55%. Przekroczenie tych parametrów może skutkować obniżeniem wydajności chłodzenia lub awarią agregatu. W pomieszczeniach o wyższej temperaturze konieczne jest zastosowanie klimatyzacji.

#### **Konserwacja stołu chłodniczego**

---