

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-chlodniczy-piekarniczny-390l-2-drzwi-yg-05254-yato-p-14913.html>

STÓŁ CHŁODNICZY PIEKARNICZY 390L 2 DRZWI YG-05254 YATO

Cena brutto	4 107,83 zł
Cena netto	3 339,70 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-05254
Kod producenta	YG-05254
Kod EAN	5906083050664
Producent	YATO

Opis produktu

Stół chłodniczy piekarniczny 390L 2 drzwi YG-05254 YATO

Dwudrzwiowy stół chłodniczy z agregatem bocznym, zaprojektowany do przechowywania blach piekarniczych w warunkach gastronomicznych. Konstrukcja ze stali nierdzewnej 201 z półkami przystosowanymi do standardowych blach GN.

Pojemność 390 litrów

Wymiary blatu 1510 x 800 mm

Czynnik chłodniczy R290 (ekologiczny)

Klasa klimatyczna 4 (do +30°C)

Charakterystyka techniczna stołu chłodniczego piekarniczego

Konstrukcja ze stali nierdzewnej 201

Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej 201, która zapewnia odporność na korozję i ułatwia utrzymanie higieny w środowisku piekarniczym. Zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej eliminują trudnodostępne zakamarki, co przyspiesza codzienne czyszczenie.

System chłodzenia statycznego z wentylatorem

Chłodzenie statyczne z obiegiem wymuszonym wentylatorem zapewnia równomierne rozłożenie temperatury w całej komorze. Automatyczne odszranianie eliminuje konieczność ręcznej interwencji, co zwiększa efektywność operacyjną w intensywnie użytkowanych piekarniach.

Półki przystosowane do blach piekarniczych

Powlekane półki o wymiarach 405 x 620 mm z maksymalnym obciążeniem 40 kg każda (jedna półka na drzwi). System 14-stopniowej regulacji wysokości półek umożliwia dostosowanie przestrzeni do różnych rozmiarów blach piekarniczych i pojemników GN.

Regulowana wysokość robocza

Zakres regulacji wysokości 845-905 mm pozwala dopasować stół do ergonomii stanowiska pracy oraz wyrównać nierówności podłoża. Funkcja przydatna przy integracji z linią technologiczną o różnych wysokościach roboczych.

Czynnik chłodniczy R290

Propan R290 to naturalny czynnik chłodniczy o niskim współczynniku GWP (Global Warming Potential = 3), zgodny z normami ekologicznymi. W porównaniu do tradycyjnych czynników syntetycznych znacząco redukuje wpływ na środowisko przy zachowaniu wysokiej wydajności chłodniczej.

Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem

Cyfrowy sterownik umożliwia precyzyjne ustawienie i monitorowanie temperatury wewnątrz komory. Wyświetlacz LCD informuje o aktualnych parametrach pracy, co ułatwia kontrolę warunków przechowywania zgodnie z wymogami HACCP.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-05254
-------	----------

Pojemność całkowita	390 litrów
Liczba drzwi	2
Wymiary zewnętrzne (szer. x gł. x wys.)	1510 x 800 x 845 mm
Wymiary blatu roboczego	1510 x 800 mm
Regulacja wysokości	845-905 mm
Wymiary półki	405 x 620 mm
Maksymalne obciążenie półki	40 kg
Liczba półek	2 (jedna na drzwi)
Regulacja wysokości półek	14 poziomów
Materiał obudowy	Stal nierdzewna 201 (zewnętrzna i wewnętrzna)
Typ chłodzenia	Statyczne z obiegiem wymuszonym wentylatorem
System odszraniania	Automatyczne
Typ drzwi	Samozamykające z uszczelkami magnetycznymi
Klasa klimatyczna	4 (temperatura otoczenia do +30°C, wilgotność 55%)
Czynnik chłodniczy	R290 (propan)
Zasilanie	220-240 V~ 50/60 Hz
Waga	110 kg
Kod EAN	5906083050664

Zastosowanie stołu chłodniczego piekarniczego

- Przechowywanie blach z ciastem lub chlebem przed pieczeniem w piekarniach produkcyjnych
- Chłodzenie gotowych wyrobów piekarniczych wymagających kontrolowanej temperatury
- Przygotowanie stanowisk cukierniczych do pracy z masami wymagającymi chłodzenia
- Magazynowanie składników piekarniczych w kuchniach gastronomicznych
- Organizacja linii produkcyjnych w ciastkarniach i cukierniach
- Przechowywanie pojemników GN z półproduktami w obiektach cateringowych
- Stanowiska przygotowawcze w hotelach i restauracjach z własną piekarnią

Klasa klimatyczna 4 — co to oznacza?

Klasa klimatyczna 4 określa warunki otoczenia, w jakich urządzenie chłodnicze działa zgodnie z parametrami producenta. Dla klasy 4 są to: temperatura otoczenia do +30°C przy wilgotności względnej 55%. Urządzenie może pracować w wyższych temperaturach, ale może to wpłynąć na efektywność chłodzenia i zużycie energii. W pomieszczeniach z temperaturą przekraczającą +30°C zaleca się stosowanie klimatyzacji lub wentylacji.

Użytkowanie i konserwacja

Stół chłodniczy z agregatem bocznym wymaga zapewnienia odpowiedniej wentylacji wokół jednostki chłodzącej. Zaleca się pozostawienie co najmniej 10 cm odstępu od ściany po stronie agregatu, aby zapewnić prawidłowy obieg powietrza i wydajne odprowadzanie ciepła.

Wymienne uszczelki magnetyczne w drzwiach można okresowo sprawdzać testem kartki papieru — jeśli kartka wyjmuje się bez oporu przy zamkniętych drzwiach, uszczelka wymaga wymiany. Utrata szczelności zwiększa zużycie energii i obniża efektywność chłodzenia.

Automatyczne odszranianie nie wymaga interwencji operatora, ale zaleca się regularne kontrolowanie odpływu skroplin.

Zablokowany odpływ może prowadzić do gromadzenia się wody w komorze.

Kompatybilność z blachami piekarniczymi

Półki o wymiarach 405 x 620 mm są kompatybilne ze standardowymi blachami piekarniczymi 400 x 600 mm (format zbliżony do GN 1/1). Przed zakupem warto sprawdzić wymiary blach używanych w zakładzie, aby upewnić się o pełnej kompatybilności z systemem przechowywania.

Produkty powiązane

Do stołów chłodniczych piekarniczych warto rozważyć: blachy piekarnicze 400 x 600 mm, regały transportowe do blach GN, termometry do kontroli temperatury zgodnie z HACCP, pojemniki GN ze stali nierdzewnej.