

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-chlodniczy-podblatowy-317l-3-drzwi-yg-05259-yato-p-15704.html>

STÓŁ CHŁODNICZY PODBLATOWY 317L 3 DRZWI YG-05259 YATO

| | |
|------------------|--|
| Cena brutto | 4 018,29 zł |
| Cena netto | 3 266,90 zł |
| Dostępność | Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni |
| Czas wysyłki | 3 dni |
| Numer katalogowy | YG-05259 |
| Kod producenta | YG-05259 |
| Kod EAN | 5906083050657 |
| Producent | YATO |

Opis produktu

Stół chłodniczy podblatowy 317L 3 drzwi YG-05259 YATO

Profesjonalny stół chłodniczy z linii 700 marki YATO, zaprojektowany jako podstawa chłodnicza pod urządzenia nablatowe. Trzykomorowa konstrukcja z bocznym agregatem umożliwia przechowywanie żywności w temperaturze -2°C do +8°C przy zachowaniu ergonomii pracy w kuchni gastronomicznej.

Pojemność całkowita 317 litrów

Zakres temperatur -2°C do +8°C

Liczba komór 3 drzwiowe

Wymiary blatu 1795 x 700 mm

Charakterystyka techniczna stołu chłodniczego

Konstrukcja podblatowa z regulacją wysokości

Wysokość całkowita 650-720 mm z możliwością regulacji nóżek w zakresie 70 mm. Pozwala na precyzyjne dopasowanie do wysokości innych urządzeń gastronomicznych oraz wyrównanie na nierównych powierzchniach. Kompaktowa budowa umożliwia instalację pod blatem roboczym bez utraty przestrzeni roboczej.

Blat roboczy ze stali nierdzewnej SS201

Powierzchnia robocza 1795 × 700 mm wykonana ze stali nierdzewnej SS201 wytrzymałe obciążenie urządzeniami nablutowymi takimi jak frytownice, krajalnice, wilki do mięsa czy szatkownice. Materiał odporny na korozję i łatwy w utrzymaniu czystości zgodnie z normami HACCP.

Boczny agregat chłodniczy 230W z czynnikiem R290

Układ chłodniczy umieszczony z boku obudowy pracuje na ekologicznym czynniku R290, dedykowanym do klasy klimatycznej 4 (temperatura otoczenia do 30°C, wilgotność względna 55%). Chłodzenie statyczne z wymuszonym obiegiem powietrza zapewnia równomierne rozłożenie temperatury w komorach.

System automatycznego odszraniania

Funkcja automatycznego rozmrażania eliminuje konieczność ręcznego odszraniania i przerw w pracy urządzenia. Elektroniczny sterownik Dixell z cyfrowym wyświetlaczem umożliwia precyzyjne monitorowanie i regulację temperatury w każdej komorze.

Specyfikacja techniczna

| | |
|---|---|
| Model | YG-05259 |
| Producent | YATO |
| Pojemność całkowita | 317 litrów |
| Zakres temperatur pracy | -2°C do +8°C |
| Liczba komór / drzwi | 3 drzwiowe |
| Wymiary zewnętrzne (szer. × głęb. × wys.) | 1795 × 700 × 650-720 mm |
| Wymiary blatu roboczego | 1795 × 700 mm |
| Regulacja wysokości | 70 mm (nóżki regulowane) |
| Liczba półek | 3 sztuki powlekane PVC |
| Wymiary półki | 330 × 530 mm |
| Maksymalne obciążenie półki | 40 kg |
| Regulacja wysokości półek | 6 poziomów |
| Kompatybilność pojemników | GN 1/1 |
| Materiał obudowy zewnętrznej | Stal nierdzewna SS201 |
| Materiał komory wewnętrznej | Stal nierdzewna SS201 z zaokrąglonymi krawędziami |
| Typ drzwi | Samozamykające z uszczelkami magnetycznymi |
| Moc agregatu chłodniczego | 230 W |
| Czynnik chłodniczy | R290 |

| | |
|---------------------------|--|
| Klasa klimatyczna | 4 (do 30°C, wilgotność 55%) |
| Typ chłodzenia | Statyczne z obiegiem wymuszonym wentylatorem |
| Automatyczne odszranianie | Tak |
| Sterownik | Dixell z wyświetlaczem cyfrowym |
| Zasilanie | 220-240V ~50Hz |
| Waga | 107 kg |
| Kod EAN | 5906083050657 |

Zastosowanie w gastronomii

- Restauracje – przechowywanie składników w strefie przygotowania potraw
- Pizzerie – składowanie serów, warzyw i innych składników w zasięgu stanowiska roboczego
- Bary i puby – magazynowanie produktów wymagających chłodzenia przy barze
- Punkty fast food – podstawa pod urządzenia nabladowe z dodatkową przestrzenią chłodniczą
- Cukiernie – przechowywanie składników w strefie produkcyjnej
- Catering – mobilna podstawa chłodnicza pod sprzęt gastronomiczny
- Kuchnie hotelowe – organizacja przestrzeni w strefach przygotowania dań
- Stołówki i kantyny – efektywne wykorzystanie przestrzeni roboczej

Funkcjonalność i ergonomia użytkownika

Kompatybilność z pojemnikami GN 1/1

Wymiary wewnętrzne komór umożliwiają przechowywanie standardowych pojemników gastronomicznych GN 1/1 (530 × 325 mm). Ułatwia to organizację pracy w kuchni zgodnie z systemem HACCP oraz pozwala na bezpośrednie składowanie pojemników z przygotowanymi składnikami.

Drzwi samozamykające z wymiennymi uszczelkami magnetycznymi zapewniają szczelne domknięcie komór nawet przy intensywnej pracy. Magnetyczne uszczelki można wymieniać w razie zużycia, co wydłuża żywotność urządzenia i utrzymuje efektywność energetyczną.

Zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej eliminują trudno dostępne miejsca, w których mogą gromadzić się zanieczyszczenia. Konstrukcja ułatwia codzienne czyszczenie i dezynfekcję zgodnie z wymogami sanitarnymi obowiązującymi w gastronomii.

Sterownik Dixell z wyświetlaczem cyfrowym

Elektroniczny panel sterowania umożliwia precyzyjne ustawienie temperatury i monitorowanie parametrów pracy w czasie rzeczywistym. Wyświetlacz pokazuje aktualną temperaturę w komorach, co pozwala na bieżącą kontrolę warunków przechowywania żywności.

Konserwacja i utrzymanie

System automatycznego odszraniania redukuje nakład pracy związany z konserwacją. Cykl rozmrażania uruchamia się

automatycznie, gdy na parowaczu gromadzi się nadmiar szronu, co zapobiega obniżeniu efektywności chłodzenia.

Stal nierdzewna SS201 wymaga regularnego czyszczenia środkami przeznaczonymi do powierzchni ze stali nierdzewnej. Unikanie środków zawierających chlor zapobiega powstawaniu przebarwień i uszkodzeń warstwy pasywnej materiału.

Wymienne uszczelki magnetyczne należy regularnie sprawdzać pod kątem szczelności. Zużyte uszczelki można wymienić bez konieczności serwisowania całego urządzenia, co obniża koszty eksploatacji.

Regulacja nóżek i stabilność