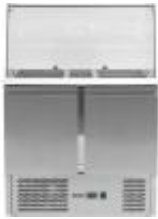


Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-chlodniczy-salatkowy-240l-2-drzwi-yg-05260-yato-p-15705.html>

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY 240L 2 DRZWI YG-05260 YATO

Cena brutto	3 346,71 zł
Cena netto	2 720,90 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-05260
Kod producenta	YG-05260
Kod EAN	5906083030253
Producent	YATO

Opis produktu

Stół chłodniczy sałatkowy 240L 2 drzwi YATO YG-05260

Profesjonalny stół chłodniczy z nadstawką szklaną do przygotowywania sałatek i zimnych przekąsek. Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201, agregat Zanussi 170W, zakres temperatur +2°C do +8°C.

Pojemność komory 240 litrów

Liczba drzwi 2 drzwiowe

Norma gastronomiczna GN 1/1

Wymiary 900x700x850 mm

Charakterystyka stołu chłodniczego sałatkowego YATO

Agregat chłodniczy Zanussi z czynnikiem R600a

Dolny agregat o mocy 170W pracuje w 4 klasie klimatycznej przy temperaturze otoczenia do 30°C i wilgotności 55%. Czynnik R600a (izobutanu) charakteryzuje się niskim potencjałem tworzenia efektu cieplarnianego. System chłodzenia statycznego z obiegiem wymuszonym wentylatorem zapewnia równomierne rozprowadzanie temperatury w komorze.

Nadstawka szklana z miejscem na pojemniki GN

Górna nadstawka ze szkła hartowanego z zaokrągloną szybą frontową pomieści 4 pojemniki GN 1/2 oraz 3 pojemniki GN 1/6 o maksymalnej głębokości 150 mm. Umożliwia ekspozycję i łatwy dostęp do składników podczas przygotowywania potraw. Pojemniki należy zakupić osobno.

Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201

Zarówno obudowa zewnętrzna, jak i wewnętrzna wykonane są ze stali nierdzewnej SS201. Materiał odporny na korozję, łatwy w czystym utrzymaniu, spełniający wymogi sanitarne dla gastronomii. Blat roboczy wykonano z polietylenu przystosowanego do kontaktu z żywnością.

Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem

Cyfrowy wyświetlacz temperatury umożliwia bieżący monitoring warunków przechowywania. Funkcja automatycznego odszraniania eliminuje konieczność ręcznej interwencji. Samozamykające się drzwi z ergonomicznymi uchwytami ułatwiają obsługę podczas intensywnej pracy.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-05260
Marka	YATO
Pojemność komory	240 litrów
Wymiary zewnętrzne (DxSxW)	900 x 700 x 850 mm
Zakres temperatur	+2°C do +8°C
Liczba drzwi	2
Liczba półek	2 (po 1 na drzwi)
Nośność półki	40 kg (przy równomiernym obciążeniu)
Typ półek	Rusztowe powlekane PVC
Norma gastronomiczna	GN 1/1
Pojemniki w nadstawce	4x GN 1/2 + 3x GN 1/6 (głębokość max 150 mm)
Materiał obudowy	Stal nierdzewna SS201 (zewnętrzna i wewnętrzna)
Materiał blatu	Polietylen
Nadstawka	Szkło hartowane z zaokrągloną szybą
Moc agregatu	170W (Zanussi)
Czynnik chłodniczy	R600a (izobutanu)
Klasa klimatyczna	4 (temp. otoczenia max 30°C, wilgotność 55%)
Typ chłodzenia	Statyczne z obiegiem wymuszonym wentylatorem
Odszranianie	Automatyczne
Zasilanie	220-240V ~50Hz

Waga	76 kg
------	-------

Zastosowanie stołu chłodniczego sałatkowego

- Restauracje i bary serwujące sałatki i zimne przekąski
- Pizzerie – przechowywanie składników do pizzy
- Bary szybkiej obsługi i punkty gastronomiczne
- Catering i kuchnie eventowe
- Stołówki zakładowe i szkolne
- Hotele – strefy śniadaniowe i bufety
- Sklepy gastronomiczne i delikatesy
- Punkty przygotowywania kanapek i wrapy

Norma GN 1/1 - co to oznacza w praktyce?

Norma Gastronorm 1/1 oznacza, że komora chłodnicza pomieści standardowe pojemniki gastronomiczne o wymiarach 530 x 325 mm. Półki rusztowe powlekane PVC zapewniają stabilność i są łatwe w czyszczeniu. Każda półka wytrzymuje do 40 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru – należy unikać punktowego obciążania.

Klasa klimatyczna 4 - warunki pracy

Agregat chłodniczy pracuje efektywnie przy temperaturze otoczenia do 30°C i wilgotności względnej 55%. Przekroczenie tych parametrów może obniżyć wydajność chłodzenia. W pomieszczeniach z wyższą temperaturą zaleca się zapewnienie odpowiedniej wentylacji lub klimatyzacji.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć wewnątrz komory ciepłą wodą z łagodnym detergentem i pozostawić urządzenie włączone przez 2-3 godziny bez produktów. Pozwala to na stabilizację temperatury.

Funkcja automatycznego odszraniania eliminuje gromadzenie się szronu, ale okresowo warto sprawdzać stan uszczelek drzwiowych. Uszkodzone uszczelki mogą powodować utratę zimna i zwiększone zużycie energii.

Pojemniki GN w nadstawce nie są objęte zestawem – należy je dobrać zgodnie z potrzebami. Maksymalna głębokość to 150 mm. Przy wyborze pojemników warto zwrócić uwagę na materiał (stal nierdzewna lub poliwęglan) i obecność pokrywek.

Agregat dolny wymaga zapewnienia przestrzeni wentylacyjnej z tyłu urządzenia – minimum 10 cm odstępu od ściany. Okresowo należy czyścić kratki wentylacyjne od kurzu, co zapewnia prawidłową pracę układu chłodniczego.

Produkty powiązane

Do stołu chłodniczego warto rozważyć zakup: pojemników gastronomicznych GN 1/2 i GN 1/6 ze stali nierdzewnej lub poliwęglanu, pokrywek do pojemników GN, dodatkowych półek rusztowych (jeśli dostępne jako akcesoria), termometru kontrolnego do weryfikacji temperatury w różnych punktach komory.
