

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-chlodniczy-salatkowy-368l-3-drzwi-yg-05290-yato-p-15711.html>

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY 368L 3 DRZWI YG-05290 YATO

Cena brutto	3 380,29 zł
Cena netto	2 748,20 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-05290
Kod producenta	YG-05290
Kod EAN	5906083030307
Producent	YATO

Opis produktu

Stół chłodniczy sałatkowy 368L 3 drzwi YG-05290 YATO

Trzydrzwiowy stół chłodniczy sałatkowy z górną pokrywą i nadstawą na pojemniki GN. Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201, agregat Zanussi 240W, zakres temperatur +2°C do +8°C.

Pojemność komory 368 litrów

Liczba drzwi 3 drzwi

Wymiary 136,5×70×87,6 cm

Norma GN GN 1/1

Charakterystyka stołu chłodniczego sałatkowego

Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201

Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej SS201 zapewnia trwałość w środowisku gastronomicznym oraz ułatwia codzienne utrzymanie czystości. Materiał odporny na korozję i działanie środków myjących.

Agregat chłodniczy Zanussi 240W

Dolny agregat marki Zanussi o mocy 240W z czynnikiem chłodniczym R290a. Dedykowany do pracy w 4 klasie klimatycznej przy temperaturze otoczenia do 30°C i wilgotności względnej 55%. Zasilanie 220-240V ~50Hz.

Nadstawka na pojemniki GN 1/1

Górny otwór na 4 pojemniki GN 1/1 o głębokości maksymalnie 150 mm umożliwi przechowywanie składników do sałatek w zasięgu ręki. Uchylna pokrywa ze stali nierdzewnej zabezpiecza zawartość przed zanieczyszczeniami.

System chłodzenia statycznego z wentylatorem

Chłodzenie statyczne z obiegiem wymuszonym wentylatorem zapewnia równomierne rozłożenie temperatury. Funkcja automatycznego odszraniania eliminuje konieczność ręcznej obsługi, elektroniczny sterownik z wyświetlaczem cyfrowym umożliwia precyzyjne ustawienie temperatury.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-05290
Marka	YATO
Pojemność komory	368 litrów
Wymiary (DxSxW)	70 × 136,5 × 87,6 cm
Waga	115 kg
Materiał obudowy	Stal nierdzewna SS201 (wewnątrz i na zewnątrz)
Liczba drzwi	3 drzwi samozamykające się
Półki w zestawie	3 półki rusztowe powlekane PVC (1 na drzwi, nośność 40 kg każda)
Norma gastronomiczna	GN 1/1
Nadstawka GN	4 × GN 1/1 (głębokość max 150 mm)
Zakres temperatur	+2°C do +8°C
Typ chłodzenia	Statyczne z obiegiem wymuszonym wentylatorem
Funkcja odszraniania	Automatyczna
Agregat chłodniczy	Zanussi 240W (dolny)
Czynnik chłodniczy	R290a
Klasa klimatyczna	4 (temp. otoczenia max 30°C, wilgotność 55%)
Zasilanie	220-240V ~50Hz
Sterownik	Elektroniczny z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
Błat pomocniczy	Polietylen

Zastosowanie stołu chłodniczego sałatkowego

-
- Restauracje i bary sałatkowe – przygotowywanie sałatek i zimnych przekąsek
 - Pizzerie – przechowywanie składników do pizzy w zasięgu stanowiska roboczego
 - Fast foody i punkty gastronomiczne – organizacja składników do burgerów i wrapy
 - Bary kanapkowe – składowanie warzyw, sosów i dodatków
 - Kuchnie hotelowe – wsparcie stanowisk zimnych przekąsek
 - Catering – przechowywanie składników w kontrolowanej temperaturze
 - Stołówki i kantyny – przygotowywanie porcji sałatek
 - Kuchnie profesjonalne – dodatkowa przestrzeń chłodnicza przy linii produkcyjnej

Norma GN 1/1 – co oznacza w praktyce

Norma Gastronorm 1/1 to standardowe wymiary pojemników gastronomicznych 530×325 mm. Komora stołu chłodniczego oraz górna nadstawka są dostosowane do tego standardu, co umożliwia swobodne dopasowanie pojemników różnych producentów oraz łatwą organizację przechowywanych składników. Pojemniki GN 1/1 można dzielić na mniejsze moduły (1/2, 1/3, 1/4), zachowując kompatybilność z wyposażeniem.

Użytkowanie i konserwacja

Półki rusztowe powlekane PVC posiadają nośność maksymalną 40 kg przy równomiernym obciążeniu – oznacza to, że ciężar należy rozkładać równomiernie na całej powierzchni półki, unikając punktowego obciążania. Drzwi samozamykające się wymagają regularnego sprawdzania zawiasów i uszczelek, aby utrzymać szczelność komory i efektywność energetyczną.

Automatyczne odszranianie eliminuje potrzebę ręcznej interwencji, jednak należy regularnie kontrolować odpływ skroplin. Elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem pozwala na precyzyjne monitorowanie temperatury wewnętrznej – przy przechowywaniu produktów świeżych zaleca się ustawienie w dolnej części zakresu (+2°C do +4°C).

Stal nierdzewna SS201 wymaga regularnego czyszczenia preparatami przeznaczonymi do powierzchni ze stali nierdzewnej – unika się tym samym zarysowań i matowienia powierzchni. Górna nadstawka na pojemniki GN nie zawiera pojemników w zestawie – należy je zakupić osobno, dobierając głębokość do rodzaju przechowywanych składników (maksymalna głębokość 150 mm).

Klasa klimatyczna 4 – warunki pracy

Klasa klimatyczna 4 określa maksymalne warunki otoczenia, w jakich agregat chłodniczy może pracować efektywnie: temperatura do 30°C i wilgotność względna 55%. Przekroczenie tych parametrów może prowadzić do obniżenia wydajności chłodzenia lub awarii urządzenia. W pomieszczeniach o wyższej temperaturze zaleca się dodatkową wentylację lub klimatyzację.

Produkty powiązane

Do stołu chłodniczego sałatkowego warto rozważyć zakup pojemników GN 1/1 o różnej głębokości (65 mm, 100 mm, 150 mm), pokrywek do pojemników GN, dodatkowych półek rusztowych oraz mat antypoślizgowych pod pojemniki w nadstawce.

...