

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-mrozniczny-282l-2-drzwiowy-yg-05251-yato-p-15700.html>

## STÓŁ MROŹNICZY 282L 2-DRZWIOWY YG-05251 YATO

Cena brutto	<b>4 857,76 zł</b>
Cena netto	<b>3 949,40 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>YG-05251</b>
Kod producenta	<b>YG-05251</b>
Kod EAN	<b>5906083030222</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Stół mroźniczy 2-drzwiowy YATO YG-05251 - 282L z blatem roboczym

Profesjonalny stół mroźniczy gastronomiczny z agregatem bocznym Danfoss, przeznaczony do przechowywania żywności w temperaturze od -18°C do -22°C. Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201 z blatem roboczym z rantem tylnym 100 mm.

Pojemność komory 282 L

Zakres temperatur -18°C do -22°C

Agregat Danfoss 520W

Wymiary 1360×700×950 mm

### Charakterystyka stołu mroźniczego gastronomicznego

#### Agregat chłodniczy Danfoss z czynnikiem R290

Boczny agregat o mocy 520W wykorzystuje ekologiczny czynnik chłodniczy R290, dedykowany do pracy w 4 klasie klimatycznej. Gwarantuje stabilne utrzymanie temperatury przy maksymalnej temperaturze otoczenia 30°C i wilgotności 55%. Elektroniczny sterownik Dixell z cyfrowym wyświetlaczem umożliwia precyzyjną kontrolę parametrów pracy.

#### Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201

Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej SS201 zapewnia odporność na korozję i ułatwia utrzymanie higieny zgodnie z normami HACCP. Błat roboczy wyposażony w rant tylny o wysokości 100 mm zapobiega spadaniu produktów i ułatwia pracę w warunkach gastronomicznych.

### System chłodzenia wymuszonego z automatycznym odszranianiem

Wentylatory wymuszają cyrkulację zimnego powietrza, co zapewnia równomierne schładzanie w całej komorze. Funkcja automatycznego odszraniania eliminuje konieczność ręcznej konserwacji i zapobiega nadmiernemu gromadzeniu się szronu, który obniżałby efektywność chłodzenia.

### Kompatybilność z pojemnikami GN 1/1

Wnętrze przystosowane do standardowych pojemników gastronomicznych GN 1/1 (530×325 mm). W zestawie 2 półki rusztowe powlekane PVC o nośności 40 kg każda przy równomiernym obciążeniu. Umożliwia elastyczną organizację przestrzeni magazynowej.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-05251
Producent	YATO
Pojemność komory	282 L
Zakres temperatur pracy	-18°C do -22°C
Wymiary zewnętrzne (szer. × głęb. × wys.)	1360 × 700 × 950 mm
Wysokość rantu blatem	100 mm
Materiał obudowy	Stal nierdzewna SS201 (wewnątrz i na zewnątrz)
Liczba drzwi	2 (samozamykające się)
Liczba półek w zestawie	2 (rusztowe, powlekane PVC)
Nośność półki	40 kg (przy równomiernym obciążeniu)
Norma gastronomiczna	GN 1/1
Agregat chłodniczy	Danfoss, boczny
Moc agregatu	520 W
Czynnik chłodniczy	R290
Klasa klimatyczna	4 (maks. temp. otoczenia 30°C, wilgotność 55%)
Sterownik	Dixell (elektroniczny z wyświetlaczem cyfrowym)
Typ chłodzenia	Wymuszone
Funkcja odszraniania	Automatyczna
Zasilanie	220-240V ~50Hz
Średnie roczne zużycie energii	2592 kWh
Regulacja wysokości nóżek	120-180 mm
Waga	110 kg

---

## Zastosowanie stołu mroźniczego

---

- Restauracje wymagające dużej pojemności zamrażalniczej przy stanowisku roboczym
- Bary i puby do przechowywania mrożonych przekąsek i składników
- Pizzerie do magazynowania ciasta, serów i dodatków
- Catering i kuchnie przemysłowe z intensywną rotacją produktów
- Punkty gastronomiczne typu fast food z ograniczoną przestrzenią
- Lodziarnie do przechowywania lodów i półproduktów
- Hotele i pensjonaty z własną kuchnią
- Stołówki i kantyny zakładowe

### Klasa klimatyczna 4 - co to oznacza?

Klasa klimatyczna 4 określa warunki środowiskowe, w jakich urządzenie chłodnicze może prawidłowo funkcjonować. Dla klasy 4 maksymalna temperatura otoczenia wynosi 30°C przy wilgotności względnej 55%. Przekroczenie tych parametrów może skutkować obniżeniem wydajności chłodzenia lub awarią agregatu. Przed zakupem należy upewnić się, że pomieszczenie spełnia te wymagania.

### Czynnik chłodniczy R290 - ekologiczna alternatywa

R290 (propan) to naturalny czynnik chłodniczy o niskim potencjale tworzenia efektu cieplarnianego (GWP = 3), co czyni go przyjaznym dla środowiska w porównaniu z syntetycznymi czynnikami. Jest energooszczędny i efektywny w niskich temperaturach, jednak wymaga instalacji zgodnej z normami bezpieczeństwa ze względu na palność.

## Użytkowanie i konserwacja

---

Przed pierwszym uruchomieniem należy umieścić urządzenie na stabilnym podłożu i wypoziomować za pomocą regulowanych nóżek. Po podłączeniu do zasilania 220-240V należy odczekać minimum 2 godziny przed włączeniem agregatu, aby czynnik chłodniczy ustabilizował się po transporcie.

Temperatura wewnętrzna powinna być ustawiona w zakresie -18°C do -22°C za pomocą sterownika Dixell. Cyfrowy wyświetlacz umożliwia bieżący monitoring parametrów. Drzwi samozamykające się zapewniają szczelność komory, jednak należy unikać długotrwałego otwierania, które powoduje wzrost temperatury i obciążenie agregatu.

Półki rusztowe powlekane PVC można regulować w zależności od wysokości przechowywanych produktów. Maksymalne obciążenie pojedynczej półki to 40 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru. Pojemniki GN 1/1 powinny być rozmieszczone tak, aby nie blokowały przepływu powietrza.

Czyszczenie zewnętrznych powierzchni ze stali nierdzewnej należy wykonywać regularnie przy użyciu łagodnych detergentów nieściernych, aby zachować estetyczny wygląd. Wnętrze komory wymaga okresowego mycia po odszronieniu. System automatycznego odszraniania redukuje częstotliwość tej czynności, jednak przy intensywnym użytkowaniu warto kontrolować stan wnętrza co 2-3 miesiące.

Agregat boczny Danfoss wymaga dostępu powietrza do prawidłowej pracy. Należy zapewnić minimum 10 cm wolnej

---

przestrzeni wokół obudowy agregatu i regularnie czyścić kratki wentylacyjne z kurzu. Zaleca się corocz