

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stol-mrozniczny-417l-3-drzwiowy-yg-05256-yato-p-15702.html>

STÓŁ MROŹNICZY 417L 3-DRZWIOWY YG-05256 YATO

| | |
|------------------|--|
| Cena brutto | 5 506,96 zł |
| Cena netto | 4 477,20 zł |
| Dostępność | Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin |
| Numer katalogowy | YG-05256 |
| Kod producenta | YG-05256 |
| Kod EAN | 5906083030246 |
| Producent | YATO |

Opis produktu

Stół mroźniczy 3-drzwiowy YATO YG-05256 417L

Profesjonalny stół mroźniczy z blatem roboczym i trzema komorami chłodniczymi o łącznej pojemności 417 litrów. Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201, agregat Danfoss 560W, zakres temperatur -18°C do -22°C.

Pojemność komory 417 L

Liczba drzwi 3

Wymiary 1795×700×950 mm

Temperatura pracy -18°C do -22°C

Charakterystyka stołu mroźniczego

Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201

Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej SS201 zapewnia odporność na korozję i łatwość utrzymania w czystości. Materiał spełnia wymagania sanitarne dla obiektów gastronomicznych. Błat roboczy wyposażono w tylny rant o wysokości 100 mm, który zapobiega spadaniu produktów i ułatwia utrzymanie porządku.

Agregat chłodniczy Danfoss 560W

Boczny agregat marki Danfoss o mocy 560W wykorzystuje czynnik chłodniczy R290 (propan) – ekologiczny zamiennik freonów. Urządzenie pracuje w 4 klasie klimatycznej, co oznacza przystosowanie do pracy w temperaturze otoczenia do 30°C przy wilgotności względnej 55%. Chłodzenie wymuszone zapewnia równomierny rozkład temperatury.

System automatycznego odszraniania

Funkcja automatycznego odszraniania eliminuje konieczność ręcznego usuwania szronu z parownika. System cyklicznie podgrzewa wymiennik ciepła, a powstała woda odprowadzana jest do tacki odparowania. Rozwiązanie zmniejsza nakład pracy związany z konserwacją i zapewnia stabilne parametry chłodzenia.

Elektroniczny sterownik Dixell

Panel sterowania marki Dixell z cyfrowym wyświetlaczem temperatury umożliwia precyzyjne monitorowanie i regulację warunków przechowywania. Elektroniczny termostat reaguje szybciej niż rozwiązania mechaniczne, co przekłada się na mniejsze wahania temperatury i niższe zużycie energii.

Specyfikacja techniczna

| | |
|----------------------------|---|
| Model | YG-05256 |
| Producent | YATO |
| Pojemność użytkowa | 417 litrów |
| Wymiary zewnętrzne (DxSxW) | 1795 × 700 × 950 mm |
| Zakres temperatur | -18°C do -22°C |
| Liczba drzwi | 3 (samozamykające się) |
| Liczba półek | 3 (po 1 na drzwi) |
| Nośność półki | 40 kg (przy równomiernym obciążeniu) |
| Norma gastronomiczna | GN 1/1 |
| Materiał obudowy | Stal nierdzewna SS201 |
| Wysokość rantu blatowego | 100 mm (tylny) |
| Agregat chłodniczy | Danfoss 560W (boczny) |
| Czynnik chłodniczy | R290 (propan) |
| Klasa klimatyczna | 4 (do 30°C, 55% wilgotności) |
| Sterownik | Dixell (elektroniczny, wyświetlacz cyfrowy) |
| System odszraniania | Automatyczny |
| Typ chłodzenia | Wymuszone |
| Regulacja nóżek | 120-180 mm |
| Zasilanie | 220-240V ~50Hz |
| Roczne zużycie energii | 3103 kWh |
| Waga | 159 kg |

Zastosowanie stołu mroźniczego

- Restauracje – przechowywanie mrożonych składników przy stanowiskach przygotowawczych
- Pizzerie – składowanie mrożonych dodatków, ciast, mięs i warzyw
- Bary i puby – magazynowanie mrożonych przekąsek, frytek, lodów
- Catering – organizacja przestrzeni chłodniczej podczas przygotowywania większych zleceń
- Kuchnie hotelowe – wsparcie głównych komór mroźniczych w strefach produkcyjnych
- Stołówki i jadłodajnie – przechowywanie dziennych zapasów mrożonek
- Lody i desery – składowanie produktów wymagających stałej temperatury poniżej -18°C
- Zakłady przetwórstwa – magazynowanie półproduktów w pomieszczeniach produkcyjnych

Norma GN 1/1 i organizacja przestrzeni

Stół mroźniczy przystosowano do przechowywania pojemników gastronomicznych w normie GN 1/1 (530×325 mm). Każda z trzech komór chłodniczych wyposażona jest w jedną półkę rusztową powlekaną PVC, co zapewnia cyrkulację powietrza wokół przechowywanych produktów. Nośność pojedynczej półki wynosi 40 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru.

Czynnik chłodniczy R290

Propan (R290) charakteryzuje się niskim współczynnikiem GWP (Global Warming Potential) wynoszącym 3, co czyni go jednym z najbardziej ekologicznych czynników chłodniczych. W porównaniu z freonami syntetycznymi (GWP od 1300 do 3900) ma znikomy wpływ na efekt cieplarniany. R290 jest palny, dlatego agregat umieszczono w sposób zapewniający odpowiednią wentylację i bezpieczeństwo eksploatacji.

Użytkowanie i konserwacja

Regulowane nóżki o zakresie 120-180 mm pozwalają na wypoziomowanie stołu na nierównych powierzchniach i ułatwiają sprzątanie pod urządzeniem. Samozamykające się drzwi z uchwytnymi minimalizują ryzyko przypadkowego pozostawienia komory otwartej, co mogłoby prowadzić do wzrostu temperatury i zwiększonego zużycia energii.

Średnie roczne zużycie energii na poziomie 3103 kWh wynika z pracy w niskich temperaturach i dużej pojemności urządzenia. Dla porównania – typowy stół chłodniczy (temperatura dodatnia) zużywa około 1200-1800 kWh rocznie. Rzeczywiste zużycie energii zależy od częstotliwości otwierania drzwi, temperatury otoczenia i stopnia wypełnienia komór.

Klasa klimatyczna 4

Klasa klimatyczna 4 oznacza przystosowanie urządzenia do pracy w temperaturze otoczenia od +16°C do +30°C przy wilgotności względnej 55%. Przekroczenie tych parametrów może prowadzić do problemów z utrzymaniem docelowej temperatury w komorze i zwiększonego zużycia energii. W pomieszczeniach o wyższej temperaturze zaleca się zastosowanie klimatyzacji lub dodatkowej wentylacji.

Stal nierdzewna SS201 zawiera większy udział manganu i mniejszy niklu niż popularniejsza stal SS304. Zapewnia wystarczającą odporność korozyjną w środowisku gastronomicznym przy niższym koszcie produkcji. Do codziennego

czyszczenia zaleca się stosowanie neutralnych detergentów i miękkiej ściereczki – unikać preparatów ściernych i narzędzi mogących zarysować powierzchnię.