

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szafa-chlodnicza-1200l-1340x810x2010-yg-05220-yato-p-15697.html>

SZAFKA CHŁODNICZA 1200L 1340x810x2010 YG-05220 YATO

Cena brutto	5 742,01 zł
Cena netto	4 668,30 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-05220
Kod producenta	YG-05220
Kod EAN	5906083030192
Producent	YATO

Opis produktu

Szafka chłodnicza 2-drzwiowa YATO YG-05220 - 1200L

Profesjonalna szafka chłodnicza gastronomiczna z agregatem górnym Danfoss, przeznaczona do przechowywania żywności w temperaturze -2°C do +8°C. Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201, system automatycznego odszraniania i elektroniczny sterownik Dixell.

Pojemność komory 1200 litrów

Wymiary 1340×810×2010 mm

Zakres temperatur -2°C do +8°C

Agregat chłodniczy Danfoss 400W

Charakterystyka techniczna szafy chłodniczej

Agregat górny Danfoss 400W

Umieszczenie agregatu w górnej części obudowy ułatwia serwis i zapewnia lepszą cyrkulację powietrza w komorze. Moc 400W wystarcza do utrzymania stabilnej temperatury nawet przy częstym otwieraniu drzwi w warunkach gastronomicznych.

Czynnik chłodniczy R290 - klasa klimatyczna 4

Ekologiczny propan R290 zapewnia efektywne chłodzenie przy niższym zużyciu energii. Klasa klimatyczna 4 oznacza pracę w temperaturze otoczenia do 30°C i wilgotności 55%, co sprawdza się w typowych kuchniach gastronomicznych.

Sterownik elektroniczny Dixell z wyświetlaczem

Cyfrowy wyświetlacz temperatury umożliwia bieżący monitoring warunków przechowywania. Sterownik Dixell to standard w profesjonalnym chłodnictwie, zapewniający precyzyjną regulację i niezawodność pracy.

Automatyczne odszranianie

System automatycznego odszraniania eliminuje konieczność ręcznego usuwania szronu z parownika. Cykliczne odszranianie zapobiega nadmiernemu narastaniu lodu, który obniża efektywność chłodzenia i zwiększa zużycie energii.

Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201

Zewnętrzna i wewnętrzna obudowa wykonana ze stali nierdzewnej SS201 zapewnia odporność na korozję i łatwość utrzymania higieny. Powierzchnia nie wchłania zapachów i pozwala na szybkie mycie preparatami dezynfekcyjnymi.

Samozamykające drzwi z zamkiem

Mechanizm samozamykania minimalizuje ryzyko pozostawienia szafy otwartej, co chroni przed stratami energii i pogorszeniem warunków przechowywania. Zamek zabezpiecza zawartość przed dostępem osób nieupoważnionych.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-05220
Marka	YATO
Pojemność komory	1200 litrów
Wymiary zewnętrzne (szer. x gł. x wys.)	1340 x 810 x 2010 mm
Zakres temperatur	-2°C do +8°C
Agregat chłodniczy	Danfoss 400W (górny)

Czynnik chłodniczy	R290 (propan)
Klasa klimatyczna	4 (do 30°C, 55% wilgotności)
Sterownik temperatury	Dixell z cyfrowym wyświetlaczem
System chłodzenia	Obieg wymuszony wentylatorem
Odszranianie	Automatyczne
Materiał obudowy	Stal nierdzewna SS201 (wewnątrz i na zewnątrz)
Liczba drzwi	2 (samozamykające z zamkiem)
Liczba półek	6 (po 3 na drzwi)
Typ półek	Rusztowe powlekane PVC
Nośność półki	40 kg (przy równomiernym obciążeniu)
Kompatybilność pojemników	GN 2/1
Oświetlenie komory	Tak
Nóżki regulowane	4 szt. ze stali nierdzewnej (120-180 mm)
Zasilanie	220-240V ~50Hz
Średnie roczne zużycie energii	1716 kWh

Zastosowanie w gastronomii

- Restauracje - przechowywanie składników do bieżącej produkcji
- Bary i puby - składowanie napojów, przekąsek i produktów kuchennych
- Pizzerie - przechowywanie składników do pizzy, sosów i dodatków
- Cukiernie i piekarnie - składowanie kremów, nadzień i produktów wymagających chłodzenia
- Hotele - zaplecze kuchni hotelowych i punktów śniadaniowych
- Catering - magazynowanie produktów do przygotowania posiłków
- Sklepy spożywcze - ekspozycja i przechowywanie produktów chłodniczych
- Stołówki zakładowe - zaplecze do przechowywania składników

Użytkowanie i konserwacja

Instalacja i warunki pracy

Szafa wymaga stabilnego ustawienia na równej powierzchni. Regulowane nóżki (120-180 mm) umożliwiają wyrównanie urządzenia i dostosowanie wysokości do warunków pomieszczenia. Należy zapewnić odpowiednią wentylację wokół agregatu górnego - odstęp minimum 10 cm od ścian. Temperatura otoczenia nie powinna przekraczać 30°C przy wilgotności względnej 55% (klasa klimatyczna 4).

Rozmieszczenie produktów

Szafa kompatybilna z pojemnikami gastronomicznymi GN 2/1 (530 × 650 mm), co ułatwia organizację przechowywania w systemie HACCP. Półki rusztowe powlekane PVC wytrzymują do 40 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru. Nie należy blokować otworów wentylacyjnych wewnątrz komory - cyrkulacja powietrza jest kluczowa dla równomiernego chłodzenia.

Konserwacja i czyszczenie

Stal nierdzewna SS201 czyści się łagodnymi detergentami neutralnymi pH, unikając środków ściernych. Parownik i skraplacz należy regularnie odkurzać (co 3 miesiące) dla utrzymania efektywności chłodzenia. System automatycznego odszraniania nie wymaga interwencji użytkownika, ale warto kontrolować odpływ kondensatu. Uszczelki drzwi sprawdzać co 6 miesięcy - uszkodzone uszczelki powodują straty energii i trudności w utrzymaniu temperatury.

Zużycie energii

Średnie roczne zużycie 1716 kWh oznacza około 143 kWh miesięcznie. Rzeczywiste zużycie zależy od częstotliwości otwierania drzwi, temperatury otoczenia i sposobu rozmieszczenia produktów. Mechanizm samozamykania drzwi pomaga ograniczyć straty energii. Regularne czyszczenie skraplacza i zapewnienie wentylacji agregatu obniża koszty eksploatacji.

Produkty powiązane