

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szafa-chlodnicza-1300l-1480x830x2010-yg-05210-yato-p-15693.html>

SZAFKA CHŁODNICZA 1300L 1480x830x2010 YG-05210 YATO

Cena brutto	7 723,17 zł
Cena netto	6 279,00 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-05210
Kod producenta	YG-05210
Kod EAN	5906083030154
Producent	YATO

Opis produktu

Szafa chłodnicza 2-drzwiowa 1300L YATO YG-05210

Profesjonalna szafa chłodnicza gastronomiczna z obudową ze stali nierdzewnej SS201, przeznaczona do przechowywania żywności w zakresie temperatur od -2°C do +8°C. Model dwudrzwiowy wyposażony w agregat Danfoss 440W z czynnikiem R290 oraz elektroniczny sterownik Dixell z wyświetlaczem cyfrowym.

Pojemność komory 1300 litrów

Zakres temperatur -2°C do +8°C

Agregat chłodniczy Danfoss 440W

Wymiary (SxGxW) 1480x830x2010 mm

Charakterystyka techniczna szafy chłodniczej

Obudowa ze stali nierdzewnej SS201

Zewnętrzna i wewnętrzna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej SS201 zapewnia odporność na korozję i łatwość utrzymania higieny. Materiał spełnia wymagania sanitarne dla gastronomii, jest odporny na detergenty i częste mycie.

Agregat Danfoss z czynnikiem R290

Górny agregat chłodniczy Danfoss o mocy 440W wykorzystuje ekologiczny czynnik chłodniczy R290 (propan). Jednostka pracuje w 4 klasie klimatycznej przy temperaturze otoczenia do 30°C i wilgotności względnej 55%, co odpowiada warunkom większości pomieszczeń gastronomicznych.

Elektroniczny sterownik Dixell

Cyfrowy sterownik marki Dixell umożliwia precyzyjne ustawienie i monitoring temperatury wewnątrz komory. Wyświetlacz pokazuje bieżącą temperaturę, co ułatwia kontrolę warunków przechowywania zgodnie z wymogami HACCP.

System automatycznego odszraniania

Funkcja automatycznego odszraniania eliminuje konieczność ręcznego usuwania szronu. Chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem zapewnia równomierne rozproszanie temperatury w całej komorze, zapobiegając powstawaniu stref o różnej temperaturze.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-05210
Marka	YATO
Pojemność komory	1300 litrów
Wymiary zewnętrzne (SxGxW)	1480 x 830 x 2010 mm
Zakres temperatur pracy	-2°C do +8°C
Moc agregatu chłodniczego	440W (Danfoss)
Czynnik chłodniczy	R290 (propan)
Klasa klimatyczna	4 (maks. temp. otoczenia 30°C, wilgotność 55%)
Zasilanie	220-240V ~50Hz
Średnie roczne zużycie energii	1517 kWh
Sterownik	Dixell z cyfrowym wyświetlaczem
Materiał obudowy	Stal nierdzewna SS201 (wewnątrz i na zewnątrz)
Liczba drzwi	2 (samozamykające się z zamkiem)
Liczba półek	6 (3 na każde drzwi)
Typ półek	Rusztowe powlekane PVC
Nośność półki	Max 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)
Kompatybilność pojemników	GN 2/1
Oświetlenie komory	Tak
Nóżki regulowane	4 szt. ze stali nierdzewnej (regulacja 120-180 mm)
Typ chłodzenia	Obieg wymuszony wentylatorem
Odszranianie	Automatyczne

Zastosowanie w gastronomii

- Restauracje – przechowywanie świeżych składników, mięs, warzyw i produktów mlecznych
- Bary i puby – składowanie napojów, przekąsek i produktów szybkiego przygotowania
- Pizzerie – magazynowanie serów, wędlin, warzyw i sosów w temperaturze chłodniczej
- Hotele i pensjonaty – zabezpieczenie zapasów żywności dla kuchni hotelowych
- Catering – transport i przechowywanie produktów wymagających łańcucha chłodniczego
- Sklepy spożywcze – ekspozycja i składowanie produktów świeżych
- Stołówki i kantyny – organizacja zapasów w kuchniach zbiorowego żywienia

Konstrukcja i funkcjonalność

Samozamykające się drzwi z zamkiem

Mechanizm samozamykania zapewnia automatyczne domykanie drzwi po każdym otwarciu, minimalizując straty zimna. Zamek zabezpiecza zawartość przed nieuprawnionym dostępem. Ergonomiczny uchwyt ułatwia otwieranie nawet przy pełnych rękach.

Półki rusztowe powlekane PVC umożliwiają swobodną cyrkulację powietrza wokół przechowywanych produktów, co poprawia efektywność chłodzenia. Kompatybilność z pojemnikami GN 2/1 (530x650 mm) pozwala na wykorzystanie standardowych pojemników gastronomicznych stosowanych w profesjonalnych kuchniach.

Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej o zakresie 120-180 mm umożliwiają dostosowanie wysokości urządzenia do nierówności podłoża oraz ułatwiają czyszczenie przestrzeni pod szafą. Regulacja pozwala również na ustawienie odpowiedniego nachylenia dla prawidłowego odpływu skroplin.

Zużycie energii i efektywność

Średnie roczne zużycie energii na poziomie 1517 kWh przekłada się na około 4,16 kWh dziennie. Przy aktualnych cenach energii elektrycznej (ok. 0,80 zł/kWh) roczny koszt eksploatacji wynosi około 1214 zł. Czynniki R290 charakteryzuje się niskim współczynnikiem GWP (Global Warming Potential), co czyni go bardziej ekologicznym niż starsze rozwiązania.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym uruchomieniem należy umyć komorę wewnętrzną łagodnym detergentem i pozostawić urządzenie włączone bez obciążenia przez minimum 2 godziny. Umożliwi to ustabilizowanie temperatury i sprawdzenie poprawności działania.

Temperatura -2°C do +8°C obejmuje zakres chłodniczy odpowiedni dla większości produktów spożywczych. Dolna granica -2°C pozwala na przechowywanie mięs i ryb tuż przed punktem zamarzania, co wydłuża ich trwałość bez mrożenia struktury.

Regularne czyszczenie skraplacza (wymiennika ciepła) co 3 miesiące zapewnia utrzymanie pełnej wydajności chłodniczej. Kurz i tłuszcze osadzające się na skraplaczu zmniejszają efektywność wymiany ciepła, co zwiększa zużycie energii.

Warunki pracy agregatu

Klasa klimatyczna 4 oznacza maksymalną temperaturę otoczenia 30°C przy wilgotności względnej 55%. Przekroczenie tych parametrów może skutkować obniżeniem wydajności chłodzenia lub przegrzaniem agregatu. W pomieszczeniach o wyższ