

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szafa-chlodnicza-600l-680x810x2010-yg-05215-yato-p-15695.html>

SZAFKA CHŁODNICZA 600L 680x810x2010 YG-05215 YATO

Cena brutto	4 107,83 zł
Cena netto	3 339,70 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-05215
Kod producenta	YG-05215
Kod EAN	5906083030178
Producent	YATO

Opis produktu

Szafa chłodnicza 600L YATO YG-05215 – jednodrzwiowa szafa gastronomiczna ze stali nierdzewnej

Profesjonalna szafa chłodnicza o pojemności 600 litrów przeznaczona do przechowywania żywności w zakresie temperatur od -2°C do +8°C. Urządzenie gastronomiczne z agregatem Danfoss, obudową ze stali nierdzewnej SS201 oraz elektronicznym sterownikiem Dixell.

Pojemność komory 600 litrów

Zakres temperatur -2°C do +8°C

Wymiary 680×810×2010 mm

Agregat chłodniczy Danfoss 195W

Charakterystyka szafy chłodniczej YATO YG-05215

Obudowa ze stali nierdzewnej SS201

Zewnętrzna i wewnętrzna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej SS201 zapewnia odporność na korozję oraz ułatwia utrzymanie higieny w warunkach gastronomicznych. Powierzchnia odporna na plamy i łatwa w czyszczeniu spełnia wymogi sanitarne dla obiektów żywieniowych.

Agregat Danfoss z czynnikiem R290

Górny agregat chłodniczy marki Danfoss o mocy 195W wykorzystuje ekologiczny czynnik chłodniczy R290 (propan). Urządzenie pracuje w 4 klasie klimatycznej przy temperaturze otoczenia do 30°C i wilgotności względnej 55%. Średnie roczne zużycie energii wynosi 887 kWh.

Elektroniczny sterownik Dixell

Cyfrowy wyświetlacz temperatury umożliwia precyzyjne monitorowanie warunków przechowywania. Sterownik kontroluje pracę agregatu oraz zarządza cyklem automatycznego odszraniania, co eliminuje konieczność ręcznej interwencji i zapewnia ciągłość pracy.

System chłodzenia z obiegiem wymuszonym

Wentylator zapewnia równomierne rozprowadzanie zimnego powietrza w komorze, co eliminuje lokalne różnice temperatur. Funkcja automatycznego odszraniania zapobiega gromadzeniu się szronu na parowaczu i utrzymuje stałą wydajność chłodzenia.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-05215
Marka	YATO
Pojemność komory	600 litrów
Zakres temperatur	-2°C do +8°C
Wymiary zewnętrzne (szer. × gł. × wys.)	680 × 810 × 2010 mm
Materiał obudowy	Stal nierdzewna SS201 (wewnątrz i na zewnątrz)
Agregat chłodniczy	Danfoss, moc 195W
Czynnik chłodniczy	R290 (propan)
Klasa klimatyczna	4 (temp. otoczenia do 30°C, wilgotność 55%)
Zasilanie	220-240V ~50Hz
Średnie roczne zużycie energii	887 kWh
Sterownik	Dixell z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
Typ chłodzenia	Obieg wymuszony wentylatorem
Odszranianie	Automatyczne
Liczba drzwi	1 (samozamykające się z zamkiem)
Liczba półek	3 półki rusztowe z powłoką PVC
Nośność półki	Maks. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)
Kompatybilność pojemników	GN 2/1
Oświetlenie komory	Tak

Nóżki	4 regulowane ze stali nierdzewnej (120-180 mm)
-------	--

Zastosowanie szafy chłodniczej 600L

- Restauracje – przechowywanie świeżych produktów, mięs, warzyw i nabiału
- Bary i puby – składowanie napojów, przekąsek i składników do dań
- Pizzerie – przechowywanie składników: serów, warzyw, mięs
- Catering i kuchnie zbiorowe – magazynowanie dużych ilości produktów
- Cukiernie – przechowywanie kremów, mas i owoców
- Sklepy spożywcze – ekspozycja i składowanie produktów chłodniczych
- Hotele i pensjonaty – zaplecze kuchenne do przechowywania żywności
- Stołówki i kantyny – magazynowanie składników na posiłki

Wyposażenie i funkcje użytkowe

Samozamykające się drzwi z zamkiem

Mechanizm samozamykania drzwi zapobiega przypadkowemu pozostawieniu szafy otwartej, co chroni przed stratami energii i wzrostem temperatury. Zamek umożliwia zabezpieczenie zawartości przed dostępem osób niepowołanych. Wygodny uchwyt ułatwia otwieranie nawet przy intensywnej pracy w kuchni.

Półki rusztowe z powłoką PVC

Trzy półki o konstrukcji rusztowej pokryte PVC zapewniają swobodny przepływ powietrza wokół przechowywanych produktów. Nośność pojedynczej półki wynosi maksymalnie 40 kg przy równomiernym rozłożeniu obciążenia. Półki kompatybilne z pojemnikami gastronomicznymi GN 2/1 (530×650 mm).

Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej

Cztery nóżki z regulacją wysokości w zakresie 120-180 mm pozwalają na stabilne ustawienie szafy nawet na nierównym podłożu. Konstrukcja ze stali nierdzewnej zapewnia trwałość oraz odporność na wilgoć i środki chemiczne używane do czyszczenia podłóg.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym uruchomieniem szafę należy wypoziomować za pomocą regulowanych nóżek i odczekać co najmniej 2 godziny po transporcie, aby czynnik chłodniczy ustabilizował się w układzie. Po podłączeniu do sieci zasilającej 220-240V ~50Hz urządzenie osiąga zadaną temperaturę w ciągu kilku godzin.

Zakres temperatur od -2°C do +8°C umożliwia przechowywanie większości produktów świeżych zgodnie z wymogami HACCP. Temperatura zbliżona do 0°C spowalnia rozwój bakterii, przedłużając świeżość mięs, ryb i nabiału. Dla warzyw i produktów

wrażliwych na przemrożenie zaleca się ustawienie wyższych wartości (4-6°C).

Automatyczne odszranianie eliminuje konieczność ręcznego usuwania szronu. System okresowo wyłącza chłodzenie i uruchamia grzałkę, która roztopia osad na parowaczu. Woda spływa do specjalnego zbiornika, skąd odparowuje. Proces odbywa się bez potrzeby wyłączania urządzenia lub opróżniania komory.

Obudowa ze stali nierdzewnej SS201 wymaga regularnego czyszczenia łagodnymi środkami przeznaczonymi do powierzchni ze stali nierdzewnej. Należy unikać preparatów zawierających chlor oraz ściernych gąbek, które mogą uszkodzić powłokę. Półki rusztowe można myć ręcznie lub w zmywarce.