

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szafa-chlodnicza-650l-740x830x2010-yg-05200-yato-p-15691.html>

SZAFKA CHŁODNICZA 650L 740x830x2010 YG-05200 YATO

Cena brutto	4 096,64 zł
Cena netto	3 330,60 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-05200
Kod producenta	YG-05200
Kod EAN	5906083030130
Producent	YATO

Opis produktu

Szafa chłodnicza 650L YATO YG-05200 - profesjonalne chłodzenie gastronomiczne

Jedno drzwiowa szafa chłodnicza o pojemności 650 litrów z konstrukcją ze stali nierdzewnej SS201 i agregatem Danfoss 215W. Urządzenie zapewnia zakres temperatur -2°C do +8°C z automatycznym odszranianiem i obiegiem wymuszonym wentylatorem.

Pojemność komory 650 L

Wymiary (szer×gł×wys) 740×830×2010 mm

Zakres temperatur -2°C do +8°C

Agregat chłodniczy Danfoss 215W

Charakterystyka szafy chłodniczej YATO YG-05200

Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201

Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej klasy SS201. Materiał ten zapewnia odporność na korozję w środowisku gastronomicznym oraz ułatwia codzienne utrzymanie czystości zgodnie z normami HACCP.

Agregat Danfoss z czynnikiem R290

Górny agregat chłodniczy marki Danfoss o mocy 215W wykorzystuje ekologiczny czynnik chłodniczy R290. Dedykowany do pracy w 4 klasie klimatycznej przy temperaturze otoczenia do 30°C i wilgotności 55%.

Chłodzenie z obiegiem wymuszonym

System wentylatorowy zapewnia równomierne rozprowadzenie zimnego powietrza w całej komorze. Automatyczne odszranianie eliminuje konieczność ręcznej interwencji i utrzymuje stałą wydajność chłodzenia.

Elektroniczny sterownik Dixell

Cyfrowy wyświetlacz temperatury umożliwia precyzyjne monitorowanie warunków przechowywania. Sterownik elektroniczny pozwala na szybką reakcję na zmiany temperatury w komorze.

Samozamykające się drzwi z zamkiem

Mechanizm samozamykania zapobiega przypadkowemu pozostawieniu drzwi otwartych. Wbudowany zamek zabezpiecza zawartość przed nieautoryzowanym dostępem w środowisku gastronomicznym.

Półki rusztowe powlekane PVC

Trzy półki o nośności 40 kg każda przy równomiernym obciążeniu. Powłoka PVC chroni przed uszkodzeniami mechanicznymi. Szafa umożliwia przechowywanie pojemników gastronomicznych w standardzie GN 2/1.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-05200
Marka	YATO
Pojemność komory	650 L
Wymiary zewnętrzne (szer×gł×wys)	740 × 830 × 2010 mm
Zakres temperatur	-2°C do +8°C
Agregat chłodniczy	Danfoss 215W (górny)
Czynnik chłodniczy	R290

Klasa klimatyczna	4 (temp. otoczenia max 30°C, wilgotność 55%)
Zasilanie	220-240V ~50Hz
Średnie roczne zużycie energii	1081 kWh
Sterownik	Dixell z cyfrowym wyświetlaczem
System chłodzenia	Obieg wymuszony wentylatorem
Odszranianie	Automatyczne
Materiał obudowy	Stal nierdzewna SS201 (zewnątrzna i wewnątrzna)
Liczba drzwi	1 (samozamykające się z zamkiem)
Półki	3 szt. rusztowe powlekane PVC (max 40 kg każda)
Kompatybilność pojemników	GN 2/1
Oświetlenie komory	Tak
Nóżki	4 szt. ze stali nierdzewnej, regulacja 120-180 mm

Zastosowanie szafy chłodniczej 650L

- Restauracje - przechowywanie świeżych składników i półproduktów
- Bary i puby - chłodzenie napojów, składników do drinków i przekąsek
- Pizzerie - magazynowanie serów, wędlin i warzyw
- Catering - transport i przechowywanie potraw w pojemnikach GN
- Hotele - zaplecze kuchenne i room service
- Sklepy spożywcze - ekspozycja produktów mlecznych i mięsnych
- Kawiarnie - przechowywanie składników do ciast i deserów
- Stołówki - magazynowanie produktów na potrzeby dużych partii

Czynnik chłodniczy R290 - co to oznacza?

R290 to propan - naturalny węglowodór o zerowym wpływie na warstwę ozonową i niskim współczynniku GWP (3). W przeciwieństwie do starszych czynników syntetycznych jest bardziej ekologiczny. Wymaga specjalistycznego serwisu z uwagi na palność, ale w urządzeniach komercyjnych stosuje się go w bezpiecznych ilościach.

Użytkowanie i konserwacja

Szafa wymaga stabilnego podłoża - regulowane nóżki (zakres 120-180 mm) umożliwiają wypoziomowanie na nierównych powierzchniach. Agregat górny ułatwia dostęp serwisowy bez konieczności przesuwania urządzenia.

Automatyczne odszranianie eliminuje potrzebę ręcznego wyłączenia urządzenia. System z obiegiem wymuszonym wentylatorem zapewnia równomierną temperaturę na wszystkich półkach - produkty na górze i na dole chłodzą się jednakowo.

Stal nierdzewna SS201 wymaga regularnego czyszczenia środkami niepowodującymi zarysowań. Półki rusztowe z powłoką PVC można myć w zmywarkach przemysłowych. Oświetlenie wewnętrzne ułatwia kontrolę stanu zapasów bez otwierania drzwi na dłużej.

Klasa klimatyczna 4 - warunki pracy

Klasa 4 określa maksymalną temperaturę otoczenia 30°C przy wilgotności 55%. Przekroczenie tych parametrów może obniżyć wydajność chłodzenia lub skrócić żywotność kompresora. W pomieszczeniach o wyższej temperaturze zaleca się klimatyzację lub dodatkową wentylację.

Pojemniki GN 2/1 - standard gastronomiczny

Szafa pomieści pojemniki w standardzie Gastronorm 2/1 (530×650 mm). To uniwersalny format używany w profesjonalnej gastronomii - te same pojemniki pasują do pieców konwekcyjnych, wózków transportowych i stołów chłodniczych. Trzy półki pozwalają na organizację produktów według kategorii lub dat ważności.

Nośność 40 kg na półkę przy równomiernym obciążeniu wystarcza na kilkanaście pojemników GN wypełnionych produktami. Konstrukcja rusztowa zapewnia cyrkulację powietrza wokół pojemników.

Produkty powiązane

Do szafy chłodniczej YATO YG-05200 polecane są: pojemniki gastronomiczne GN 2/1 z poliwęglanu lub stali nierdzewnej, pokrywy szczelne do pojem