

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szafa-chlodnicza-gn-21-650l-przeszklona-yg-05225-yato-p-14915.html>

SZAFKA CHŁODNICZA GN 2/1 650L PRZESZKLONA YG-05225 YATO

| | |
|------------------|--|
| Cena brutto | 4 342,88 zł |
| Cena netto | 3 530,80 zł |
| Dostępność | Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin |
| Numer katalogowy | YG-05225 |
| Kod producenta | YG-05225 |
| Kod EAN | 5906083050572 |
| Producent | YATO |

Opis produktu

Szafa chłodnicza przeszklona GN 2/1 650L YATO YG-05225

Szafa chłodnicza z drzwiami przeszklonymi przeznaczona do profesjonalnego przechowywania żywności w gastronomii, cukierniach i sklepach spożywczych. Obudowa ze stali nierdzewnej 201, agregat górny z czynnikiem R290, elektroniczny sterownik z automatycznym odszranianiem.

Pojemność 650 L

Format półek GN 2/1

Liczba półek 3 szt.

Czynnik chłodniczy R290

Charakterystyka szafy chłodniczej przeszklonymi drzwiami

Konstrukcja ze stali nierdzewnej 201

Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej 201, która zapewnia odporność na korozję w środowisku wilgotnym i ułatwia utrzymanie higieny. Zaokrąglone krawędzie komory eliminują trudnodostępne zakamarki, skracając czas czyszczenia i minimalizując ryzyko rozwoju bakterii.

Chłodzenie statyczne z obiegiem wymuszonym

System chłodzenia statycznego z wentylatorem zapewnia równomierne rozprowadzanie zimnego powietrza w całej komorze. Dzięki temu produkty na wszystkich półkach są chłodzone z jednakową efektywnością, bez stref o wyższej temperaturze. Automatyczne odszranianie eliminuje konieczność ręcznej interwencji.

Drzwi z hartowanego szkła i samozamykaniem

Podwójne drzwi szklane wykonane z hartowanego szkła zwiększają widoczność produktów bez konieczności otwierania komory. Mechanizm samozamykający z zamkiem zapewnia szczelność i ogranicza straty energii. Wymienne uszczelki magnetyczne można łatwo wymieniać bez potrzeby demontażu całych drzwi.

Regulowany system półek GN 2/1

Trzy powlekane półki o wymiarach 530 x 630 mm, zgodne z normą GN 2/1, można ustawiać na 22 poziomach wysokości. Maksymalne obciążenie każdej półki wynosi 40 kg, co pozwala na przechowywanie pojemników gastronomicznych, tacek i produktów w opakowaniach zbiorczych.

Specyfikacja techniczna

| | |
|-----------------------------|--|
| Model | YG-05225 |
| Pojemność | 650 L |
| Format półek | GN 2/1 |
| Wymiary półek | 530 x 630 mm |
| Liczba półek | 3 szt. (powlekane) |
| Maksymalne obciążenie półki | 40 kg |
| Regulacja wysokości półek | 22 poziomy |
| Materiał obudowy | Stal nierdzewna 201 (wewnątrz i zewnątrz) |
| Typ drzwi | Podwójne hartowane szkło, samozamykające z zamkiem |
| Typ chłodzenia | Statyczne z obiegiem wymuszonym wentylatorem |
| Odszranianie | Automatyczne |
| Sterownik | Elektroniczny z cyfrowym wyświetlaczem |
| Oświetlenie | LED 12 W z niezależnym sterowaniem |
| Uszczelki | Magnetyczne, wymienne |
| Klasa klimatyczna | 4 |
| Czynnik chłodniczy | R290 |
| Regulowane nóżki | 140-200 mm |
| Zasilanie | 220-240 V~ 50/60 Hz |

| | |
|---------|---------------|
| Kod EAN | 5906083050572 |
|---------|---------------|

Zastosowanie szafy chłodniczej przeszklonymi drzwiami

- Ekspozowanie napojów, deserów i produktów w restauracjach i barach
- Przechowywanie składników w kuchniach gastronomicznych
- Chłodzenie produktów cukierniczych w cukierniach i kawiarniach
- Prezentacja produktów świeżych w sklepach spożywczych
- Chłodzenie produktów w punktach gastronomicznych przy stacjach paliw
- Przechowywanie produktów w cateringach i firmach eventowych
- Chłodzenie składników w zakładach produkcji żywności

Klasa klimatyczna 4 - praca w wysokich temperaturach

Klasa klimatyczna 4 oznacza, że szafa chłodnicza pracuje stabilnie w temperaturze otoczenia do +43°C przy wilgotności względnej do 40%. To parametr istotny w kuchniach gastronomicznych i pomieszczeniach bez klimatyzacji, gdzie urządzenia chłodnicze muszą radzić sobie z wysoką temperaturą i intensywnym obciążeniem cieplnym.

Czynnik chłodniczy R290 - ekologiczna alternatywa

R290 (propan) to naturalny czynnik chłodniczy o niskim potencjale tworzenia efektu cieplarnianego (GWP=3), co czyni go bardziej przyjaznym dla środowiska niż syntetyczne czynniki z grupy HFC. Urządzenia z R290 spełniają aktualne normy ekologiczne i są zgodne z dyrektywami Unii Europejskiej dotyczącymi redukcji emisji gazów cieplarnianych.

Użytkowanie i konserwacja

Regulowane nóżki w zakresie 140-200 mm umożliwiają stabilne ustawienie szafy na nierównym podłożu i dostosowanie wysokości do wymagań ergonomicznych. Elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem pozwala na precyzyjne monitorowanie i regulację temperatury bez otwierania drzwi.

Oświetlenie LED o mocy 12 W z niezależnym sterowaniem zwiększa widoczność produktów i może być włączane niezależnie od pracy komory. Duży uchwyt ułatwia otwieranie drzwi nawet w rękawicach roboczych lub przy pełnych rękach.

Automatyczne odszranianie eliminuje konieczność regularnego wyłączania urządzenia w celu usunięcia szronu, co skraca czas przestoju i zmniejsza obciążenie pracą obsługi. Wymienne uszczelki magnetyczne można zamawiać jako części zamienne i wymieniać samodzielnie, co wydłuża okres użytkowania szafy.

Produkty powiązane

Do szafy chłodniczej GN 2/1 zaleca się stosowanie pojemników gastronomicznych w formie GN 2/1, tacek perforowanych oraz dodatkowych półek o wymiarach 530 x 630 mm. W ofercie dostępne są także termometry kontrolne, regulatory temperatury oraz wymienne uszczelki magnetyczne do drzwi szaf chłodniczych.

