

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szafa-chlodnicza-piekarnicza-737l-yg-05226-yato-p-14916.html>

## SZAFKA CHŁODNICZA PIEKARNICZA 737L YG-05226 YATO

Cena brutto	<b>4 678,67 zł</b>
Cena netto	<b>3 803,80 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>YG-05226</b>
Kod producenta	<b>YG-05226</b>
Kod EAN	<b>5906083050589</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Szafa chłodnicza piekarnicza 737L YG-05226 YATO

Profesjonalna szafa chłodnicza z agregatem górnym, zaprojektowana specjalnie dla piekarni i cukierni. Wyposażona w 10 poziomów prowadnic na blachy piekarnicze GN 2/1 (600 x 800 mm) z możliwością 34-stopniowej regulacji wysokości.

Pojemność 737 litrów

Zakres temperatur -2°C do +8°C

Liczba poziomów 10 prowadnic

Wymiary blach 600 x 800 mm

### Charakterystyka techniczna szafy chłodniczej piekarniczej

#### System prowadnic na blachy piekarnicze

10 poziomów prowadnic z 34-stopniową regulacją wysokości umożliwia precyzyjne dostosowanie przestrzeni do różnych wysokości wypieków. Każdy poziom wytrzymuje obciążenie do 40 kg, co odpowiada pełnej blaszy z produktami piekarniczymi.

#### Chłodzenie statyczne z obiegiem wymuszonym

Połączenie chłodzenia statycznego z wentylatorem zapewnia równomierny rozkład temperatury w całej komorze. System

automatycznego odszraniania eliminuje konieczność ręcznego odmrażania i zapewnia ciągłość pracy.

### Konstrukcja ze stali nierdzewnej 201

Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej 201 zapewnia odporność na korozję i ułatwia utrzymanie higieny. Zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej eliminują trudno dostępne miejsca podczas czyszczenia.

### Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem

Cyfrowy panel sterowania umożliwia precyzyjne ustawienie temperatury w zakresie od  $-2^{\circ}\text{C}$  do  $+8^{\circ}\text{C}$ . Oświetlenie LED komory ułatwia kontrolę zawartości bez konieczności otwierania drzwi.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-05226
Pojemność	737 litrów
Zakres temperatur	$-2^{\circ}\text{C}$ do $+8^{\circ}\text{C}$
Liczba poziomów prowadnic	10 poziomów
Wymiary blach piekarniczych	600 x 800 mm (GN 2/1)
Maksymalne obciążenie poziomu	40 kg
Regulacja wysokości prowadnic	34 stopnie
Typ chłodzenia	Statyczne z obiegiem wymuszonym wentylatorem
System odszraniania	Automatyczne
Materiał obudowy	Stal nierdzewna 201 (zewnętrzna i wewnętrzna)
Typ drzwi	Samozamykające z zamkiem
Uszczelki	Magnetyczne, wymienne
Oświetlenie	LED
Regulacja nóżek	140-200 mm
Klasa klimatyczna	4 ( $30^{\circ}\text{C}$ / 55% wilgotności)
Czynnik chłodniczy	R290 (propan)
Zasilanie	220-240 V~ 50/60 Hz
Wymiary (szer. x głęb. x wys.)	740 x 990 x 2010 mm
Waga	134 kg
Kod EAN	5906083050589

## Zastosowanie szafy chłodniczej piekarniczej

- Przechowywanie ciast i wypieków wymagających temperatury chłodniczej
- Schładzanie świeżo upieczonych produktów przed dekoracją

- 
- Składowanie nadziewanych wyrobów cukierniczych
  - Przechowywanie ciast z kremem i bitą śmietaną
  - Magazynowanie tortów i deserów
  - Przygotowanie półproduktów piekarniczych do dalszej obróbki
  - Składowanie surowych ciast wymagających odpoczynku w chłodzie
  - Przechowywanie blach z uformowanymi produktami przed pieczeniem

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Instalacja i uruchomienie

Szafa wymaga ustawienia na równej powierzchni z możliwością regulacji nóżek w zakresie 140-200 mm. Przed pierwszym użyciem należy umyć komorę wewnętrzną i pozostawić urządzenie włączone przez minimum 2 godziny bez obciążenia. Agregat górny wymaga zapewnienia przestrzeni wentylacyjnej minimum 10 cm od ściany.

### Klasa klimatyczna 4

Oznaczenie klasy klimatycznej 4 informuje, że szafa jest przystosowana do pracy w pomieszczeniach o temperaturze do 30°C i wilgotności względnej do 55%. Przekroczenie tych parametrów może wpłynąć na efektywność chłodzenia i żywotność agregatu.

### Czynnik chłodniczy R290

Propan (R290) to naturalny czynnik chłodniczy o niskim współczynniku GWP (Global Warming Potential), zgodny z najnowszymi normami ekologicznymi. Charakteryzuje się wysoką efektywnością energetyczną, co przekłada się na niższe koszty eksploatacji.

### Konserwacja prowadnic i uszczelek

Prowadnice należy regularnie czyścić z resztek mąki i produktów spożywczych. Uszczelki magnetyczne są wymienne – ich stan należy kontrolować co 6 miesięcy, ponieważ uszkodzone uszczelki powodują wzrost zużycia energii i pogorszenie parametrów chłodzenia.

### Produkty powiązane

Do szafy chłodniczej piekarniczej YG-05226 zaleca się stosowanie blach piekarniczych w standardzie GN 2/1 o wymiarach 600 x 800 mm. Warto rozważyć zakup dodatkowych blach perforowanych do produktów wymagających lepszej cyrkulacji powietrza oraz mat silikonowych ułatwiających wyjmowanie delikatnych wypieków.

---

\*\*\*