

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szafa-mroznicza-1200l-1340x810x2010-yg-05221-yato-p-15698.html>

SZAFKA MROŻNICZA 1200L 1340x810x2010 YG-05221 YATO

| | |
|------------------|--|
| Cena brutto | 6 312,85 zł |
| Cena netto | 5 132,40 zł |
| Dostępność | Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni |
| Czas wysyłki | 3 dni |
| Numer katalogowy | YG-05221 |
| Kod producenta | YG-05221 |
| Kod EAN | 5906083030208 |
| Producent | YATO |

Opis produktu

Szafka mroźnicza 1200L YATO YG-05221

Dwudrzwiowa szafka mroźnicza ze stali nierdzewnej z agregatem Danfoss 700W, przeznaczona do przechowywania żywności w temperaturze od -18°C do -22°C. Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201 z automatycznym odszranianiem i wymuszonym obiegiem powietrza.

Pojemność komory 1200 litrów

Zakres temperatury -18°C do -22°C

Wymiary 1340×810×2010 mm

Moc agregatu 700W Danfoss

Charakterystyka techniczna szafy mroźniczej

Agregat chłodniczy Danfoss 700W

Górny agregat marki Danfoss zapewnia stabilne parametry chłodzenia. Czynnik R290 (propan) to ekologiczna alternatywa dla tradycyjnych gazów, charakteryzująca się niskim potencjałem tworzenia efektu cieplarnianego i dobrymi parametrami termodynamicznymi.

Klasa klimatyczna 4

Urządzenie pracuje przy temperaturze otoczenia do 30°C i wilgotności względnej 55%. Klasa 4 oznacza przystosowanie do warunków klimatu subtropikalnego, co gwarantuje stabilną pracę w standardowych pomieszczeniach gastronomicznych.

Automatyczne odszranianie

Funkcja automatycznego odszraniania eliminuje konieczność ręcznej konserwacji i zapobiega nadmiernemu gromadzeniu się lodu na parownikach. Wymuszony obieg powietrza wentylatorem zapewnia równomierny rozkład temperatury w całej komorze.

Sterownik elektroniczny Dixell

Cyfrowy wyświetlacz temperatury umożliwia precyzyjne monitorowanie i regulację warunków przechowywania. Elektroniczny sterownik oferuje większą dokładność niż rozwiązania mechaniczne i pozwala na programowanie parametrów pracy.

Specyfikacja techniczna

| | |
|---|---|
| Model | YATO YG-05221 |
| Pojemność komory | 1200 litrów |
| Wymiary zewnętrzne (szer. × gł. × wys.) | 1340 × 810 × 2010 mm |
| Zakres temperatur pracy | -18°C do -22°C |
| Moc agregatu chłodniczego | 700W (Danfoss) |
| Czynnik chłodniczy | R290 (propan) |
| Klasa klimatyczna | 4 (maks. 30°C, 55% wilgotności) |
| Zasilanie | 220-240V ~50Hz |
| Średnie roczne zużycie energii | 4238 kWh |
| Materiał obudowy | Stal nierdzewna SS201 (zewnątrzna i wewnątrzna) |
| Liczba drzwi | 2 (samozamykające, z zamkiem) |
| Liczba półek | 6 (3 na drzwi, rusztowe z powłoką PVC) |
| Nośność półki | 40 kg (przy równomiernym obciążeniu) |
| Kompatybilność pojemników | GN 2/1 |
| Oświetlenie komory | Tak |
| Nóżki regulowane | 4 szt., stal nierdzewna, zakres 120-180 mm |
| Sterownik | Dixell z cyfrowym wyświetlaczem |
| System chłodzenia | Wymuszony obieg wentylatorem |
| Funkcja odszraniania | Automatyczna |

Zastosowanie w gastronomii

-
- Restauracje – przechowywanie mrożonych składników i półproduktów
 - Bary i puby – magazynowanie lodów, mrożonych przekąsek i składników do koktajli
 - Pizzerie – przechowywanie ciasta, serów i innych składników wymagających zamrażania
 - Catering – długoterminowe składowanie produktów dla dużych dostaw
 - Hotele – zabezpieczenie zapasów dla kuchni hotelowych
 - Sklepy spożywcze – ekspozycja i przechowywanie mrożonek
 - Zakłady przetwórstwa – magazynowanie surowców i produktów gotowych

Pojemniki GN 2/1 - standard gastronomiczny

Kompatybilność z pojemnikami GN 2/1 (wymiar 530×650 mm) oznacza, że szafa mieści standardowe pojemniki gastronomiczne stosowane w profesjonalnych kuchniach. Format GN (Gastronorm) to międzynarodowy standard ułatwiający organizację przestrzeni i wymianę wyposażenia między różnymi urządzeniami.

Konstrukcja i materiały

Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej SS201 zapewnia odporność na korozję i łatwość utrzymania higieny. Stal nierdzewna SS201 to stop chromowo-niklowo-manganowy charakteryzujący się dobrą odpornością na wilgoć i agresywne środowisko kuchni profesjonalnej.

Drzwi samozamykające wyposażono w zamek zabezpieczający przed nieautoryzowanym dostępem oraz ergonomiczne uchwyty ułatwiające otwieranie przy pełnych rękach. Półki rusztowe z powłoką PVC umożliwiają cyrkulację powietrza wokół produktów i ułatwiają czyszczenie. Nośność 40 kg przy równomiernym obciążeniu pozwala na składowanie ciężkich pojemników z żywnością.

Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej (zakres 120-180 mm) umożliwiają dostosowanie wysokości urządzenia do nierówności podłoża i ułatwiają czyszczenie przestrzeni pod szafą.

Parametry energetyczne i eksploatacja

Średnie roczne zużycie energii na poziomie 4238 kWh wynika z ciągłej pracy urządzenia przy ujemnych temperaturach. Dla porównania: typowa lodówka domowa zużywa 150-300 kWh rocznie, co pokazuje skalę zapotrzebowania energetycznego sprzętu gastronomicznego o dużej pojemności.

Czynnik chłodniczy R290 charakteryzuje się współczynnikiem GWP (Global Warming Potential) równym 3, co czyni go jednym z najbardziej ekologicznych rozwiązań w chłodnictwie. Dla porównania: tradycyjny R404A ma GWP na poziomie 3922.

Klasa klimatyczna - znaczenie dla instalacji

Klasa klimatyczna 4 (SN-ST) określa maksymalne warunki pracy: temperatura otoczenia do 30°C i wilgotność względna do 55%. Przekroczenie tych parametrów może prowadzić do obniżenia wydajności chłodzenia lub awarii agregatu. W pomieszczeniach o wyższej temperaturze zaleca się stosowanie dodatkowej wentylacji lub klimatyzacji.

Produkty powiązane

Do prawidłowej eksploatacji szafy mroźniczej warto rozważyć: termometry kontrolne do monitorowania temperatury, pojemniki GN 2/1 ze stali nierdzewnej lub poliwęglanu, regały dodatkowe do organizacji przestrzeni, środki czyszczące przeznaczone do stali nierdzewnej oraz stabilizatory napięcia chroniące agregat przed skokami prądu.
