

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szafa-mroznicza-600l-680x810x2010-yg-05216-yato-p-15696.html>

SZAFKA MROŹNICZA 600L 680x810x2010 YG-05216 YATO

Cena brutto	4 812,99 zł
Cena netto	3 913,00 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-05216
Kod producenta	YG-05216
Kod EAN	5906083030185
Producent	YATO

Opis produktu

Szafa mroźnicza 600L YATO YG-05216 - profesjonalne urządzenie chłodnicze do gastronomii

Jedno drzwiowa szafa mroźnicza o pojemności 600 litrów z konstrukcją ze stali nierdzewnej, przeznaczona do długoterminowego przechowywania produktów spożywczych w temperaturze od -18°C do -22°C. Urządzenie wyposażono w agregat chłodniczy Danfoss 450W z czynnikiem R290 oraz elektroniczny sterownik Dixell z funkcją automatycznego odszraniania.

Pojemność komory **600 litrów**

Zakres temperatur **-18°C do -22°C**

Agregat chłodniczy **Danfoss 450W**

Wymiary **680x810x2010 mm**

Charakterystyka techniczna szafy mroźniczej YATO

Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201

Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna wykonana z antykorozyjnej stali nierdzewnej SS201. Materiał odporny na wilgoć, kwasy i detergenty, co ułatwia utrzymanie standardów sanitarnych w kuchniach komercyjnych. Powierzchnia odporna na zarysowania i przebarwienia.

Agregat Danfoss z czynnikiem R290

Górny agregat chłodniczy Danfoss o mocy 450W wykorzystuje naturalny czynnik chłodniczy R290 (propan). Dedykowany do pracy w 4 klasie klimatycznej - maksymalna temperatura otoczenia 30°C przy wilgotności 55%. Czynnik R290 charakteryzuje się niskim współczynnikiem GWP (Global Warming Potential).

System automatycznego odszraniania

Funkcja automatycznego odszraniania eliminuje konieczność ręcznego usuwania szronu z parownika. System cyklicznie zatrzymuje chłodzenie i uruchamia grzałkę odszraniającą, co zapewnia stałą wydajność chłodzenia i oszczędność energii. Skropliny odprowadzane są automatycznie.

Elektroniczny sterownik Dixell

Panel sterujący Dixell z cyfrowym wyświetlaczem temperatury umożliwia precyzyjne monitorowanie warunków w komorze. Sterownik kontroluje pracę kompresora, wentylatora oraz cykli odszraniania. Programowalne parametry pracy dostosowane do specyfiki gastronomicznej.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-05216
Producent	YATO
Pojemność użytkowa	600 litrów
Zakres temperatur	-18°C do -22°C
Wymiary zewnętrzne (szer. x gł. x wys.)	680 x 810 x 2010 mm
Agregat chłodniczy	Danfoss 450W, górny
Czynnik chłodniczy	R290 (propan)
Klasa klimatyczna	4 (maks. temp. otoczenia 30°C, wilgotność 55%)
Zasilanie	220-240V ~50Hz
Średnie roczne zużycie energii	2738 kWh
Sterownik	Dixell, elektroniczny z wyświetlaczem cyfrowym
Typ chłodzenia	Obieg wymuszony wentylatorem
Odszranianie	Automatyczne
Materiał obudowy	Stal nierdzewna SS201 (wewnątrz i na zewnątrz)
Liczba drzwi	1 (samozamykające się z zamkiem)
Liczba półek	3 rusztowe powlekane PVC

Nośność półki	Max 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)
Kompatybilność z pojemnikami	GN 2/1
Oświetlenie komory	Tak
Nóżki regulowane	4 szt. ze stali nierdzewnej, regulacja 120-180 mm

Zastosowanie szafy mroźniczej w gastronomii

- Restauracje - przechowywanie mięs, ryb, owoców morza i półproduktów głęboko mrożonych
- Pizzerie - składowanie zamrożonych składników: ciasta, sera mozzarella, warzyw i dodatków
- Bary i puby - magazynowanie mrożonych przekąsek, frytek, lodów i produktów convenience
- Cukiernie i lodziarnie - przechowywanie lodów, deserów mrożonych i półproduktów cukierniczych
- Catering - organizacja zapasów mrożonek dla obsługi eventów i imprez okolicznościowych
- Hotele i pensjonaty - zaopatrzenie kuchni w produkty długoterminowego przechowywania
- Stołówki i kantyny - magazynowanie dużych partii mrożonych warzyw, mięs i dań gotowych
- Sklepy spożywcze - ekspozycja i składowanie żywności głęboko mrożonej

Funkcjonalność i ergonomia użytkownika

Chłodzenie z obiegiem wymuszonym

Wentylator wewnątrz komory zapewnia równomierne rozprowadzenie zimnego powietrza. System eliminuje powstawanie stref o różnej temperaturze, co gwarantuje jednolite warunki przechowywania na wszystkich półkach. Obieg wymuszony skraca również czas schładzania produktów po otwarciu drzwi.

Samozamykające się drzwi z zamkiem

Mechanizm samozamykania zapobiega przypadkowemu pozostawieniu drzwi otwartych, co mogłoby prowadzić do wzrostu temperatury i zwiększonego zużycia energii. Zamek zabezpiecza zawartość przed niepożądanym dostępem. Wygodny uchwyt ułatwia otwieranie nawet przy pełnych rękach.

Półki rusztowe powlekane PVC

Trzy półki o konstrukcji rusztowej z powłoką PVC zapewniają swobodny przepływ powietrza wokół przechowywanych produktów. Maksymalna nośność 40 kg na półkę dotyczy równomiernego rozłożenia ładunku. Powłoka PVC chroni przed korozją i ułatwia czyszczenie.

Kompatybilność z pojemnikami GN 2/1

Wymiary wewnętrzne komory dostosowane do standardowych pojemników gastronomicznych GN 2/1 (530×650 mm). Umożliwia to bezpośrednie przechowywanie potraw przygotowanych w pojemnikach GN bez konieczności przepakowywania, co przyspiesza pracę

w kuchni i ogranicza ryzyko zanieczyszczenia.

Konserwacja i utrzymanie urządzenia

Regularna konserwacja szafy mroźniczej wydłuża żywotność urządzenia i utrzymuje jego wydajność. Stal nierdzewna SS201 wymaga czyszczenia neutralnymi detergentami przeznaczonymi do powierzchni ze stali szlachetnej - unikać środków zawierających chlor i ściernych past, które mogą uszkodzić powłokę ochronną.

System automatycznego odszraniania minimalizuje obsługę, jednak warto okresowo sprawdzać odpływ skroplin i usuwać ewentualne zanieczyszczenia. Skraplacz (wymiennik ciepła z tyłu urządzenia) należy odkurzać co 3-6 miesięcy w zależności od zapylenia pomieszczenia.