

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szafa-mroznicza-na-kuwety-do-lodow-737l-yg-05230-yato-p-14918.html>

SZAFKA MROŹNICZA NA KUWETY DO LODÓW 737L YG-05230 YATO

Cena brutto	5 250,19 zł
Cena netto	4 268,45 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-05230
Kod producenta	YG-05230
Kod EAN	5906083050602
Producent	YATO

Opis produktu

Szafka mroźnicza na kuwety do lodów 737L YG-05230 YATO

Profesjonalna szafka mroźnicza z agregatem górnym zaprojektowana do przechowywania i ekspozycji lodów rzemieślniczych w kuwetach gastronomicznych. Model z obudową ze stali nierdzewnej 201, chłodzeniem statycznym z obiegiem wymuszonym i automatycznym odszranianiem.

Pojemność użytkowa 737 litrów

Liczba półek 10 półek powlekanych

Wymiary kuwet 600 x 800 mm

Czynnik chłodniczy R290 (ekologiczny)

Charakterystyka techniczna szafy mroźniczej do lodów

Konstrukcja ze stali nierdzewnej 201

Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej 201. Materiał odporny na korozję i łatwy w utrzymaniu czystości, z zaokrąglonymi krawędziami komory wewnętrznej eliminującymi trudno dostępne miejsca podczas mycia.

Chłodzenie statyczne z wentylatorem

System chłodzenia statycznego z obiegiem wymuszonym wentylatorem zapewnia równomierny rozkład temperatury w całej komorze. Automatyczne odszranianie eliminuje konieczność ręcznej konserwacji i przestojów w pracy urządzenia.

System półek z regulacją wysokości

10 powlekanych półek o wymiarach 600 x 800 mm, każda z maksymalnym obciążeniem 40 kg. 34-stopniowa regulacja wysokości umożliwia dostosowanie przestrzeni do różnych rozmiarów kuwet gastronomicznych GN 2/1.

Drzwi samozamykające z uszczelką magnetyczną

Drzwi z funkcją samozamykania i zamkiem minimalizują straty chłodu podczas intensywnej eksploatacji. Wymienna uszczelka magnetyczna zapewnia szczelność komory i możliwość serwisowania bez wymiany całych drzwi.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-05230
Pojemność	737 litrów
Typ agregatu	Agregat górny
System chłodzenia	Statyczny z obiegiem wymuszonym wentylatorem
Odszranianie	Automatyczne
Materiał obudowy	Stal nierdzewna 201 (zewnątrzna i wewnątrzna)
Liczba półek	10 półek powlekanych
Wymiary półek	600 x 800 mm
Obciążenie półki	Max. 40 kg
Regulacja wysokości półek	34 stopnie
Oświetlenie	LED
Sterownik	Elektroniczny z cyfrowym wyświetlaczem
Typ drzwi	Samozamykające z zamkiem
Uszczelka	Magnetyczna, wymienna
Regulacja nóżek	140-200 mm
Klasa klimatyczna	4 (do +30°C, 55% wilgotności)
Czynnik chłodniczy	R290 (propan)
Zasilanie	220-240 V~ 50/60 Hz
Kod producenta	YG-05230
EAN	5906083050602

Zastosowanie w gastronomii

- Lodziarnie i punkty sprzedaży lodów rzemieślniczych
- Cukiernie z ofertą lodów własnej produkcji
- Restauracje sezonowo serwujące lody deserowe
- Kawiarnie z lodami w kuwetach gastronomicznych
- Punkty gastronomiczne w centrach handlowych
- Hotele i obiekty turystyczne z własną produkcją lodów
- Catering eventowy wymagający mobilnej ekspozycji lodów

Klasa klimatyczna 4 — znaczenie dla eksploatacji

Klasa klimatyczna 4 oznacza zdolność urządzenia do pracy w temperaturze otoczenia do +30°C przy wilgotności względnej 55%. Parametr istotny w pomieszczeniach bez klimatyzacji lub w lokalizacjach z intensywnym ruchem klientów, gdzie temperatura może okresowo wzrastać.

Czynnik chłodniczy R290 — ekologiczna alternatywa

R290 (propan) to naturalny czynnik chłodniczy o zerowym potencjale niszczenia warstwy ozonowej (ODP = 0) i niskim wskaźniku GWP (3). Zgodny z dyrektywą F-Gas, stanowi ekologiczną alternatywę dla syntetycznych czynników chłodniczych. Wymaga przestrzegania norm bezpieczeństwa ze względu na palność.

Użytkowanie i konserwacja

Regulowane nóżki w zakresie 140-200 mm umożliwiają wypoziomowanie urządzenia na nierównych powierzchniach i dostosowanie wysokości do ergonomii obsługi. Elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem pozwala na precyzyjne monitorowanie temperatury i parametrów pracy.

Oświetlenie LED komory chłodniczej zapewnia widoczność produktu przy minimalnym wydzielaniu ciepła. Wymienne uszczelki magnetyczne można serwisować bez konieczności wymiany całych drzwi, co obniża koszty eksploatacji.

Zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej eliminują trudno dostępne miejsca, ułatwiając codzienne mycie i utrzymanie standardów HACCP. Automatyczne odszranianie minimalizuje przestoje i zapobiega nadmiernemu gromadzeniu się szronu na ściankach komory.

34-stopniowa regulacja wysokości półek pozwala na elastyczne dostosowanie przestrzeni do kuwet różnych wysokości — od standardowych GN 2/1 po niestandardowe pojemniki do lodów rzemieślniczych.