

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szafa-mroznicza-piekarnicza-737l-yg-05227-yato-p-14917.html>

SZAFKA MROŹNICZA PIEKARNICZA 737L YG-05227 YATO

Cena brutto	5 249,52 zł
Cena netto	4 267,90 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-05227
Kod producenta	YG-05227
Kod EAN	5906083050596
Producent	YATO

Opis produktu

Szafa mroźnicza piekarnicza 737L YG-05227 YATO

Profesjonalna szafa mroźnicza z agregatem górnym, zaprojektowana do przechowywania półproduktów piekarniczych i gastronomicznych w temperaturze od -18°C do -22°C. Model o pojemności 737 litrów wyposażony w 10 poziomów prowadnic na blachy piekarnicze standardu GN 2/1.

Pojemność 737 litrów

Zakres temperatur -18°C do -22°C

Liczba poziomów 10 prowadnic

Format blach 600 x 800 mm

Charakterystyka techniczna szafy mroźniczej piekarniczej

System prowadnic na blachy piekarnicze

10 poziomów prowadnic dostosowanych do blach o wymiarach 600 x 800 mm (standard GN 2/1). Każdy poziom wytrzymuje obciążenie do 40 kg. 34-stopniowa regulacja wysokości prowadnic pozwala precyzyjnie dostosować rozmieszczenie półek do różnych wysokości produktów.

Konstrukcja ze stali nierdzewnej 201

Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej 201 zapewnia odporność na korozję i uszkodzenia mechaniczne. Zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej ułatwiają czyszczenie i eliminują trudnodostępne zakamarki, gdzie mogą gromadzić się zanieczyszczenia.

Chłodzenie statyczne z obiegiem wymuszonym

Połączenie chłodzenia statycznego z wentylatorem wymuszającym obieg powietrza zapewnia równomierny rozkład temperatury w całej komorze. Automatyczne odszranianie eliminuje konieczność ręcznej konserwacji i zapobiega nadmiernemu osadzaniu się szronu na parownikach.

Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem

Cyfrowy sterownik umożliwia precyzyjne ustawienie i monitorowanie temperatury w komorze. Wyświetlacz pokazuje bieżące parametry pracy urządzenia, co ułatwia kontrolę nad procesem mrożenia i przechowywania produktów.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-05227
Pojemność użytkowa	737 litrów
Zakres temperatur	-18°C do -22°C
Liczba poziomów prowadnic	10 (regulacja 34-stopniowa)
Format blach piekarniczych	600 x 800 mm (GN 2/1)
Maksymalne obciążenie poziomu	40 kg
Materiał obudowy	Stal nierdzewna 201 (zewnętrzna i wewnętrzna)
System chłodzenia	Statyczny z obiegiem wymuszonym wentylatorem
Odszranianie	Automatyczne
Czynnik chłodniczy	R290 (propan - naturalny, ekologiczny)
Klasa klimatyczna	4 (temperatura otoczenia do +30°C)
Oświetlenie wewnętrzne	LED
Drzwi	Samozamykające z zamkiem
Uszczelki	Magnetyczne, wymienne
Regulacja nóżek	140-200 mm
Wymiary (szer. x głęb. x wys.)	740 x 990 x 2010 mm
Waga	183 kg
Zasilanie	220-240 V~ 50/60 Hz

Kod EAN	5906083050596
---------	---------------

Zastosowanie w branży piekarniczej i gastronomicznej

- Przechowywanie mrożonych półproduktów piekarniczych (ciasta, wyroby drożdżowe)
- Magazynowanie gotowych wyrobów cukierniczych przed dystrybucją
- Mrożenie świeżo uformowanych produktów przed pieczeniem
- Przechowywanie surowców do produkcji piekarniczej (masło, tłuszcze, nadzienia)
- Magazynowanie produktów gastronomicznych w obiektach HoReCa
- Organizacja zapasów w małych i średnich piekarniach
- Przechowywanie produktów w kuchniach cateringowych
- Mrożenie produktów sezonowych do późniejszego wykorzystania

Czynnik chłodniczy R290

Propan (R290) to naturalny czynnik chłodniczy o minimalnym wpływie na środowisko (GWP = 3). W porównaniu z syntetycznymi czynnikami (np. R404A o GWP = 3922) stanowi ekologiczną alternatywę zgodną z nowymi normami środowiskowymi. R290 charakteryzuje się wysoką wydajnością energetyczną, co przekłada się na niższe koszty eksploatacji.

Klasa klimatyczna 4

Klasa klimatyczna 4 oznacza, że urządzenie pracuje stabilnie w temperaturze otoczenia do +30°C. Parametr ten jest istotny przy wyborze lokalizacji szafy mroźniczej — w pomieszczeniach o wyższej temperaturze otoczenia agregat będzie pracował intensywniej, co może wpłynąć na zużycie energii i trwałość urządzenia.

Użytkowanie i konserwacja

Regulowane nóżki w zakresie 140-200 mm pozwalają wypoziomować urządzenie na nierównych powierzchniach, co jest istotne dla prawidłowej pracy układu chłodniczego i szczelności drzwi. Drzwi samozamykające z zamkiem zwiększają bezpieczeństwo przechowywanych produktów i minimalizują ryzyko przypadkowego pozostawienia szafy otwartej.

Wymienne uszczelki magnetyczne zapewniają szczelność komory i możliwość wymiany w przypadku zużycia. Oświetlenie LED ułatwia identyfikację produktów bez konieczności długotrwałego otwierania drzwi, co wpływa na stabilność temperatury wewnątrz.

System automatycznego odszraniania eliminuje konieczność regularnego ręcznego usuwania szronu z parowników. Proces odszraniania przebiega cyklicznie bez ingerencji użytkownika, co zapewnia ciągłość pracy urządzenia i utrzymanie optymalnych parametrów chłodzenia.

Produkty powiązane

Do eksploatacji szafy mroźniczej piekarniczej przydatne mogą być blachy piekarnicze o wymiarach 600 x 800 mm, wózki transportowe do blach oraz termometry kontrolne do weryfikacji temperatury przechowywanych produktów.

