

Podstawa chłodnicza 3-drzwiowa - linia 700 Yato YG-05259

Producent: Yato

Nr referencyjny: YG-05259

Cechy produktu

Podstawa chłodnicza 3-drzwiowa z agregatem bocznym – linia 700 marki YATO YG-05259.

Przeznaczony jest do przechowywania żywności w zakresie temperatur **-2~+8^{0}C**. Doskonale nadaje się do wszelkiego typu punków gastronomicznych takich jak restauracje, bary, puby czy pizzerie.

Stół chłodniczy o wymiarach blatu roboczego **1795 x 700mm i wysokości całkowitej 650~720 mm z 4-nóżkami z regulacją wysokości (70 mm).** Umożliwia ustawienie na nim różnego rodzaju urządzeń nablatowych takich jak frytownice, szatkownice do warzyw, wilki do mięsa, krajalnice, itp. Niewielka wysokość umożliwia ustawienie go także pod blatem roboczym.

Stół posiada **3 samozamykające się drzwi** z wymiennymi **uszczelkami magnetycznymi,** gwarantującymi szczelne zamknięcie. Wewnątrz znajdują się **3 powlekane PVC półki** o wymiarach **330 x 530 mm**, których **max obciążenie wynosi do 40 kg / półkę**. **6-stopniowa regulacja** wysokości umożliwia dostosowanie ich pozycji w zależności od indywidualnych potrzeb. Umożliwia przechowywanie pojemników **GN 1/1.** Pojemność komory wynosi **317 L**.

Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana z wysokiej jakości **stali nierdzewnej SS201** gwarantuje elegancki wygląd. Natomiast komora wewnętrzna ma zaokrąglone krawędzie co znacznie łatwia utrzymanie jej w czystości.

Boczny agregat chłodniczy o mocy **230 W** wykorzystuje czynnik chłodniczy **R290** dedykowany do pracy w **4 klasie klimatycznej**, przy maksymalnej temperaturze otoczenia 30^{0}C i wilgotności względnej 55%. Średnie roczne zużycie energii wynosi **1138 kWh**. Zasilany jest prądem o napięciu 220-240V ~50Hz. Elektroniczny **sterownik marki Dixell** z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.

Urządzenie posiada **chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem** oraz funkcję **automatycznego odszraniania**.

Parametry:

- Pojemność [l]: **317**
- Waga [kg]: **107**
- Wymiary (DxSxW) [cm]: **70x179,5x65**
- Materiał: **stal nierdzewna**
- Norma gastronomiczna [GN]: **1/1**

Parametry:

- Moc: 230 W
- Pojemność: 317 l
- Zakres temperatury pracy: -2 ~ +8 ˚C
- Napięcie: 220-240 V a.c.
- Częstotliwość: 50 Hz
- Wymiary: 1795x700x650 mm

- Wysokość: 650-710 mm
- Komora: standard GN 1/1
- Materiał obudowy: stal nierdzewna 201
- Rozmiar blatu roboczego: 1795x700 mm
- Liczba drzwi: 3
- Rodzaj drzwi: uchylne, samozamykające z wymiennymi uszczelkami magnetycznymi
- Liczba półek: 3
- Rozmiar półki: 333x530 mm
- Maks. obciążenie półki: 40 kg
- Wykończenie półki: powlekana PVC
- Liczba nóżek: 4
- Wysokość nóżek: 140-200 mm
- Materiał nóżki: stal nierdzewna
- Funkcje: automatyczne odszranianie
- Chłodzenie: z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- Sterownik: elektroniczny marki Dixell z cyfrowym wyświetlaczem
- Rodzaj czynnika chłodzącego: R290
- Masa czynnika chłodzącego: 65 g
- Grubość izolacji ścianki: 60 mm
- Grubość izolacji drzwi: 35 mm
- Regulowany: tak, 6-stopniowa regulacja wysokości półek
- Zaokrąglone krawędzie: tak
- Czynnik spieniający izolację: C5H10
- Prąd znamionowy: 1.3 A
- Średnie roczne zużycie energii: 1138 kWh/rok
- Klasa klimatyczna: 4
- Klasa izolacji elektrycznej: I
- Ciśnienie akustyczne: