

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/witryna-chlodnicza-100l-68x45x67-yg-05021-yato-p-8278.html>

WITRYNA CHŁODNICZA 100L 68x45x67 YG-05021 YATO

Cena brutto	1 880,42 zł
Cena netto	1 528,80 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-05021
Kod producenta	YG-05021
Kod EAN	5906083003479
Producent	YATO
Pojemność [L]	100
Szerokość [mm]	670
Wymiary (DxSxW) [cm]	68x45x67
Jednostka	SZT
Długość [mm]	450
Wysokość [mm]	680

Opis produktu

Witryna chłodnicza 100L YATO YG-05021 – chłodnicza gablota ekspozycyjna do gastronomii

Witryna chłodnicza YATO YG-05021 to kompaktowe urządzenie gastronomiczne przeznaczone do ekspozycji deserów, napojów i produktów wymagających temperatury 0-12°C. Model o pojemności 100 litrów wyposażony w oświetlenie LED i przesuwne drzwi szklane.

Pojemność 100 litrów

Wymiary 68×45×67 cm

Zakres temperatur 0 do +12°C

Półki 2 regulowane

Charakterystyka witryny chłodniczej YATO

System chłodzenia statycznego z górną dyszą parową

Chłodzenie statyczne zapewnia równomierne rozprowadzenie temperatury bez nadmiernego osuszania produktów. Górna dysza parowa odprowadza wilgoć z komory, co zapobiega kondensacji na wystawianym asortymencie. Automatyczne rozmrażanie eliminuje konieczność ręcznej obsługi.

Przesuwne drzwi z hartowanego szkła

Boczny dostęp do komory realizowany przez przesuwane drzwiczki ze szkła hartowanego. Materiał ten charakteryzuje się zwiększoną odpornością mechaniczną i lepszą izolacją termiczną w porównaniu do zwykłego szkła. Zaokrąglona panoramiczna szyba przednia maksymalizuje widoczność ekspozycji.

Oświetlenie LED wewnętrzne

Zintegrowane oświetlenie LED podkreśla walory wizualne wystawianych produktów przy minimalnym zużyciu energii. Technologia LED nie emituje ciepła, co nie wpływa na obciążenie układu chłodzenia i nie powoduje zmiany temperatury w komorze.

Sterownik elektroniczny z wyświetlaczem

Panel sterowania umożliwia precyzyjną regulację temperatury roboczej w zakresie 0-12°C. Cyfrowy wyświetlacz pokazuje aktualną temperaturę wewnątrz komory, co ułatwia kontrolę warunków przechowywania produktów wrażliwych na wahania termiczne.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-05021
Pojemność użytkowa	100 litrów
Wymiary (szer. × głęb. × wys.)	68 × 45 × 67 cm
Zakres temperatur roboczych	0°C do +12°C
Typ chłodzenia	Statyczne z górną dyszą parową
Czynnik chłodniczy	R600a (izobutanu)
Rozmrażanie	Automatyczne
Liczba półek	2 powlekane, regulowana wysokość
Rodzaj drzwi	Przesuwane, szkło hartowane
Oświetlenie	LED

Sterowanie	Elektroniczne z wyświetlaczem temperatury
Kolor obudowy	Biały

Zastosowanie witryny chłodniczej

- Ekspozycja ciast i tortów w cukierniach i kawiarniach
- Prezentacja deserów w restauracjach i barach
- Chłodzona ekspozycja napojów w punktach gastronomicznych
- Wystawianie koktajli i smoothie w barach i kawiarniach
- Prezentacja dań na zimno w cateringach
- Ekspozycja przekąsek w punktach handlowych
- Chłodzenie produktów mlecznych w sklepach spożywczych
- Prezentacja produktów delikatesowych wymagających kontrolowanej temperatury

Użytkowanie i konserwacja

Czynnik chłodniczy R600a

Urządzenie wykorzystuje izobutanu (R600a) jako medium chłodzące. Jest to naturalny węglowodór o zerowym potencjale niszczenia warstwy ozonowej (ODP=0) i niskim wskaźniku globalnego ocieplenia (GWP=3). Czynnik ten charakteryzuje się dobrą wydajnością energetyczną, co przekłada się na niższe koszty eksploatacji.

Regulacja półek

Dwie powlekane półki można ustawiać na różnych wysokościach, co pozwala dostosować przestrzeń wewnętrzną do wymiarów ekspozycji. Powłoka zapobiega ślizganiu się produktów i ułatwia czyszczenie powierzchni. Przy planowaniu układu należy zachować odstępy umożliwiające cyrkulację powietrza wokół wystawianych produktów.

Utrzymanie czystości

Szkló hartowane można czyścić standardowymi środkami do mycia szyb. Wnętrze komory należy regularnie przecierać wilgotną ściereczką z delikatnymi detergentami. Unikać agresywnych środków chemicznych, które mogą uszkodzić powłokę półek lub uszczelki. Automatyczne rozmrażanie redukuje częstotliwość serwisowania układu chłodniczego.