

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/witryna-chlodnicza-4x13-gn-117-7x42x26-5-yg-05000-yato-p-8310.html>

WITRYNA CHŁODNICZA 4x1/3 GN 117,7x42x26,5 YG-05000 YATO

Cena brutto	2 298,95 zł
Cena netto	1 869,07 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-05000
Kod producenta	YG-05000
Kod EAN	5906083003417
Producent	YATO
Jednostka	SZT
Szerokość [mm]	1177
Norma gastronomiczna [GN]	4x1/3
Długość [mm]	420
Wysokość [mm]	265
Wymiary (DxSxW) [cm]	117,7x42x26,5

Opis produktu

Witryna chłodnicza 4x1/3 GN 117,7x42x26,5 YATO YG-05000

Witryna chłodnicza do ekspozycji sushi, tapas i przystawek z przeszkleniem panoramicznym i oświetleniem LED. Urządzenie gastronomiczne przeznaczone do prezentacji dań w restauracjach, barach sushi i obiektach hotelowych.

Pojemność 4x GN 1/3

Zakres temperatur 0°C ~ +12°C

Wymiary 117,7x42x26,5 cm

Typ chłodzenia Statyczne z auto-rozmrażaniem

Charakterystyka witryny chłodniczej

System GN 1/3 z pojemnikami w zestawie

Witryna mieści cztery pojemniki gastronomiczne o wymiarach 1/3 GN (325x176 mm), wykonane ze stali nierdzewnej. Standardowa pojemność GN pozwala na łatwą wymianę i uzupełnianie asortymentu zgodnie z normami HACCP obowiązującymi w gastronomii.

Chłodzenie statyczne z dyszą parową

Technologia chłodzenia statycznego z górną dyszą parową zapewnia równomierne rozłożenie temperatury bez nadmiernego osuszania produktów. Funkcja automatycznego rozmrażania eliminuje konieczność ręcznej obsługi i utrzymuje stałą wydajność urządzenia.

Przeszklenie hartowane z przesuwanymi drzwiczkami

Panoramyczna zaokrąglona szyba przednia oraz przesuwane drzwiczki wykonane ze szkła hartowanego łączą wytrzymałość mechaniczną z dobrą izolacją termiczną. Konstrukcja ułatwia dostęp do produktów przy jednoczesnym zachowaniu stabilności temperatury wewnętrznej.

Oświetlenie LED z efektem ekspozycyjnym

Zintegrowane oświetlenie LED podkreśla prezentowane produkty, zwiększając ich atrakcyjność wizualną. Technologia LED charakteryzuje się niskim poborem energii i długim czasem eksploatacji przy minimalnej emisji ciepła do komory chłodniczej.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-05000
Producent	YATO
Wymiary (dł. x szer. x wys.)	117,7 x 42 x 26,5 cm
Pojemność	4 pojemniki GN 1/3 (w zestawie)
Zakres temperatur pracy	0°C ~ +12°C
Czynnik chłodniczy	R600a (izobutanu)
Typ chłodzenia	Statyczne z górną dyszą parową
Funkcja rozmrażania	Automatyczna
Oświetlenie	LED
Materiał szyb	Szkło hartowane (panoramiczne + przesuwane drzwiczki)
Sterowanie	Elektroniczne z wyświetlaczem temperatury

Zastosowanie w gastronomii

- Ekspozycja sushi i rolek w restauracjach japońskich
- Prezentacja tapas i przystawek w barach i bistro
- Ekspozycja starterów i przekąsek w hotelach
- Bufety śniadaniowe i catering w obiektach konferencyjnych
- Linie self-service w restauracjach i food courtach
- Prezentacja deserów i ciast w cukierniach
- Ekspozycja dań gotowych w delikatesach
- Witryny frontowe w lokalach gastronomicznych typu fast-casual

Parametry techniczne i użytkowanie

Czynnik chłodniczy R600a

Izobutanu (R600a) to naturalny czynnik chłodniczy o niskim wskaźniku GWP (Global Warming Potential), zgodny z normami ochrony środowiska. Charakteryzuje się wysoką wydajnością energetyczną przy niskim zużyciu energii elektrycznej.

Sterowanie elektroniczne z wyświetlaczem

Panel sterowania umożliwia precyzyjne ustawienie i monitorowanie temperatury wewnętrznej komory. Wyświetlacz cyfrowy pokazuje aktualną temperaturę, co pozwala na kontrolę warunków przechowywania zgodnych z wymogami bezpieczeństwa żywności.

Zakres temperatur 0°C ~ +12°C

Zakres pracy odpowiada wymogom przechowywania świeżych produktów gotowych do spożycia. Temperatura dodatnia zapobiega zamrażaniu delikatnych składników, jednocześnie spowalniając procesy mikrobiologiczne i zachowując świeżość produktów.