

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/witryna-chlodnicza-5x12-gn-175x39x37-yg-05007-yato-p-8301.html>

## WITRYNA CHŁODNICZA 5x1/2 GN 175x39x37 YG-05007 YATO

Cena brutto	<b>2 417,69 zł</b>
Cena netto	<b>1 965,60 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-05007</b>
Kod producenta	<b>YG-05007</b>
Kod EAN	<b>5906083003455</b>
Producent	<b>YATO</b>
Jednostka	<b>SZT</b>
Szerokość [mm]	<b>1750</b>
Norma gastronomiczna [GN]	<b>5x1/2</b>
Długość [mm]	<b>370</b>
Wysokość [mm]	<b>390</b>
Wymiary (DxSxW) [cm]	<b>175x39x37</b>

### Opis produktu

#### Witryna chłodnicza 5x1/2 GN YATO YG-05007

Witryna chłodnicza do ekspozycji sushi, tapas i przystawek z oświetleniem LED oraz pojemnikami GN 1/2. Urządzenie zapewnia chłodzenie statyczne w zakresie 0-12°C z automatycznym rozmrażaniem.

Pojemność 5x GN 1/2

Zakres temperatur 0 do +12°C

Wymiary 175x39x37 cm

Czynnik chłodniczy R600a

### Charakterystyka witryny chłodniczej

### System chłodzenia statycznego

Technologia z górną dyszą parową zapewnia równomierne rozprowadzanie temperatury bez nadmiernego osuszania produktów. Automatyczne rozmrażanie eliminuje konieczność ręcznej konserwacji i utrzymuje stałą wydajność urządzenia.

### Pojemniki GN 1/2 ze stali nierdzewnej

Standard Gastronorm 1/2 (325x265 mm) umożliwia łatwą wymianę pojemników i kompatybilność z profesjonalnym wyposażeniem gastronomicznym. Stal nierdzewna zapewnia trwałość i zgodność z wymogami sanitarnymi.

### Szklana konstrukcja z hartowanego szkła

Przesuwane drzwiczki i panoramiczna szyba przednia wykonane ze szkła hartowanego łączą wytrzymałość mechaniczną z dobrą izolacją termiczną. Konstrukcja zapewnia widoczność produktów przy zachowaniu stabilnych warunków przechowywania.

### Oświetlenie LED

Zintegrowane oświetlenie LED eksponuje produkty bez wydzielania dodatkowego ciepła, co zwiększa efektywność energetyczną i przedłuża trwałość prezentowanych potraw.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-05007
Producent	YATO
Pojemność	5 pojemników GN 1/2
Wymiary zewnętrzne (dł. x szer. x wys.)	175 x 39 x 37 cm
Zakres temperatur pracy	0°C do +12°C
Rodzaj chłodzenia	Statyczne z górną dyszą parową
Czynnik chłodniczy	R600a (izobutanu)
Funkcja rozmrażania	Automatyczna
Sterownik	Elektroniczny z wyświetlaczem temperatury
Materiał drzwiczek	Szkło hartowane (przesuwane)
Materiał szyby przedniej	Szkło hartowane (panoramyczne)
Oświetlenie	LED
Materiał pojemników	Stal nierdzewna
Zawartość zestawu	5 pojemników GN 1/2

---

## Zastosowanie w gastronomii

---

- Ekspozycja sushi w restauracjach azjatyckich
- Prezentacja tapas w barach i pubów
- Przechowywanie i ekspozycja przystawek zimnych
- Bufety śniadaniowe w hotelach
- Strefy samoobsługowe w restauracjach
- Punkty gastronomiczne w centrach handlowych
- Catering i usługi eventowe
- Delikatesy i sklepy spożywcze z produktami gotowymi

### **Czynnik chłodniczy R600a**

Izobutanu (R600a) charakteryzuje się niskim potencjałem tworzenia efektu cieplarnianego (GWP=3) i jest przyjazny dla środowiska. Zapewnia efektywne chłodzenie przy niskim zużyciu energii, co przekłada się na obniżone koszty eksploatacji.

## Użytkowanie i konserwacja

---

Sterownik elektroniczny z wyświetlaczem temperatury umożliwia precyzyjne monitorowanie warunków przechowywania. Zakres 0-12°C pozwala dostosować parametry do rodzaju przechowywanego asortymentu - niższe temperatury dla ryb i owoców morza, wyższe dla warzyw i owoców.

Przesuwane drzwiczki szklane ograniczają utratę chłodu podczas dostępu do pojemników, co wpływa na stabilność temperatury i efektywność energetyczną. Pojemniki GN 1/2 można wyjmować do mycia, co ułatwia utrzymanie standardów higienicznych.

Automatyczne rozmrażanie eliminuje gromadzenie się szronu na elementach chłodzących, co zapewnia stałą wydajność urządzenia bez konieczności wyłączenia do konserwacji. Górna dysza parowa zapobiega nadmiernemu osuszaniu produktów, zachowując ich świeżość i wygląd.

### Produkty powiązane

Do witryny pasują dodatkowe pojemniki GN 1/2 ze stali nierdzewnej, pokrywy szczelne do pojemników GN oraz akcesoria do czyszczenia szkła i stali nierdzewnej przeznaczone do urządzeń gastronomicznych.