

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 | 2 272,63 zł |
| Cena netto | 1 847,67 zł |
| Dostępność | Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni |
| Czas wysyłki | 3 dni |
| Numer katalogowy | YG-05007 |
| Kod producenta | YG-05007 |
| Kod EAN | 5906083003455 |
| Producent | YATO |
| Długość [mm] | 370 |
| Wysokość [mm] | 390 |
| Wymiary (DxSxW) [cm] | 175x39x37 |
| Jednostka | SZT |
| Szerokość [mm] | 1750 |
| Norma gastronomiczna [GN] | 5x1/2 |

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.