

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/witryna-chlodnicza-5x12-gn-180x42x26-5-yg-05005-yato-p-8295.html>

WITRYNA CHŁODNICZA 5x1/2 GN 180x42x26,5 YG-05005 YATO

Cena brutto	2 943,76 zł
Cena netto	2 393,30 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-05005
Kod producenta	YG-05005
Kod EAN	5906083003448
Producent	YATO
Długość [mm]	265
Wysokość [mm]	420
Wymiary (DxSxW) [cm]	180x42x26,5
Jednostka	SZT
Szerokość [mm]	1800
Norma gastronomiczna [GN]	5x1/2

Opis produktu

Witryna chłodnicza 5x1/2 GN YATO YG-05005

Nadstawka chłodnicza do ekspozycji sushi, tapas i przystawek w gastronomii. Urządzenie łączy funkcję chłodzenia z prezentacją potraw dzięki przeszkleniu panoramicznemu i oświetleniu LED.

Pojemność 5x GN 1/2

Zakres temperatur 0 do +12°C

Wymiary 180x42x26,5 cm

Typ chłodzenia Statyczne

Charakterystyka witryny chłodniczej

System pojemników GN 1/2

Witryna pomieści pięć pojemników ze stali nierdzewnej w standardzie Gastronorm 1/2 (325x265 mm). Format GN ułatwia wymianę pojemników między urządzeniami kuchennymi i umożliwia stosowanie uniwersalnych pokryw oraz wkładów dostępnych na rynku.

Chłodzenie statyczne z górną dyszą parową

Technologia chłodzenia statycznego zapewnia równomierny rozkład temperatury bez nadmiernego osuszania produktów. Górna dysza parowa odprowadza wilgoć, co zapobiega osadzaniu się kondensatu na szybach i produktach.

Przeszklenie ze szkła hartowanego

Przesuwane drzwiczki oraz panoramiczna zaokrąglona szyba przednia wykonane ze szkła hartowanego zapewniają wytrzymałość mechaniczną i właściwości izolacyjne termiczne. Hartowanie zwiększa odporność na uszkodzenia i różnice temperatur.

Automatyczne rozmrażanie

Funkcja automatycznego rozmrażania eliminuje konieczność ręcznej interwencji i przerw w pracy urządzenia. System samodzielnie usuwa szron z parownika, co utrzymuje efektywność chłodzenia i zmniejsza zużycie energii.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-05005
Producent	YATO
Wymiary zewnętrzne	180 x 42 x 26,5 cm
Pojemność	5 pojemników GN 1/2
Zakres temperatur	0°C do +12°C
Typ chłodzenia	Statyczne z górną dyszą parową
Czynnik chłodniczy	R600a (izobutanu)
Rozmrażanie	Automatyczne
Sterowanie	Elektroniczne z wyświetlaczem temperatury
Oświetlenie	LED
Materiał przeszklenia	Szkoło hartowane
Wyposażenie	5 pojemników GN 1/2 ze stali nierdzewnej

Zastosowanie w gastronomii

-
- Ekspozycja sushi w restauracjach azjatyckich
 - Prezentacja tapas i przystawek w barach
 - Bufety śniadaniowe w hotelach
 - Linie wydawnicze w restauracjach
 - Kawiarnie serwujące dania na zimno
 - Catering i obsługa eventów
 - Sklepy gastronomiczne ze świeżymi produktami
 - Strefy food court w centrach handlowych

Czynnik chłodniczy R600a

Ekologiczny i energooszczędny

R600a (izobutan) to naturalny czynnik chłodniczy o niskim współczynniku GWP (Global Warming Potential). W porównaniu do syntetycznych czynników HFC charakteryzuje się mniejszym wpływem na środowisko i wyższą efektywnością energetyczną. Urządzenia z R600a zużywają mniej energii elektrycznej przy zachowaniu tej samej wydajności chłodniczej.

Sterowanie i eksploatacja

Sterownik elektroniczny z wyświetlaczem temperatury umożliwia precyzyjne ustawienie parametrów pracy. Wyświetlacz pokazuje aktualną temperaturę wewnątrz komory, co pozwala na bieżące monitorowanie warunków przechowywania produktów. Zakres 0 do +12°C obejmuje typowe wymagania dla produktów chłodzonych w gastronomii.

Przesuwane drzwiczki szklane ułatwiają dostęp do pojemników podczas uzupełniania asortymentu. Oświetlenie LED zwiększa widoczność produktów i zmniejsza zużycie energii w porównaniu do tradycyjnych źródeł światła. Diody LED nie emitują ciepła, co nie obciąża układu chłodniczego.

Konserwacja i czyszczenie

Pojemniki GN ze stali nierdzewnej można myć w zmywarkach gastronomicznych. Szkło hartowane wymaga regularnego czyszczenia preparatami do szkła, aby zachować przejrzystość ekspozycji. Automatyczne rozmrażanie redukuje potrzebę ręcznego czyszczenia parownika, ale urządzenie należy okresowo odłączać od zasilania w celu gruntownego mycia wnętrza.

Produkty powiązane

Pojemniki GN w innych rozmiarach, pokrywy do pojemników GN, wkłady perforowane GN 1/2, termometry do kontroli temperatury, preparaty do czyszczenia szkła i stali nierdzewnej.