

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/witryna-chlodnicza-5x13-gn-135x42x26-5-yg-05001-yato-p-8290.html>

WITRYNA CHŁODNICZA 5x1/3 GN 135x42x26,5 YG-05001 YATO

Cena brutto	2 652,74 zł
Cena netto	2 156,70 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-05001
Kod producenta	YG-05001
Kod EAN	5906083003424
Producent	YATO
Jednostka	SZT
Szerokość [mm]	1350
Norma gastronomiczna [GN]	5x1/3
Długość [mm]	265
Wysokość [mm]	420
Wymiary (DxSxW) [cm]	135x42x26,5

Opis produktu

Witryna chłodnicza 5x1/3 GN YATO YG-05001

Witryna chłodnicza przystosowana do ekspozycji sushi, tapas i przystawek w systemie Gastronorm 1/3. Urządzenie wyposażone w chłodzenie statyczne z automatycznym rozmrażaniem oraz sterownik elektroniczny z wyświetlaczem temperatury.

Pojemność 5 pojemników GN 1/3

Zakres temperatur 0°C ~ +12°C

Wymiary 135 x 42 x 26,5 cm

Czynnik chłodniczy R600a

Charakterystyka witryny chłodniczej

System pojemników Gastronorm 1/3

Witryna mieści 5 pojemników w standardzie GN 1/3 (wymiary 325 x 176 mm) wykonanych ze stali nierdzewnej, dostarczanych w zestawie. Standard Gastronorm zapewnia kompatybilność z profesjonalnym wyposażeniem gastronomicznym oraz ułatwia wymianę pojemników podczas serwisu.

Chłodzenie statyczne z górną dyszą parową

Zastosowana technologia chłodzenia statycznego z dyszą parową umieszczoną w górnej części urządzenia zapewnia równomierne rozłożenie temperatury. Funkcja automatycznego rozmrażania eliminuje konieczność ręcznej konserwacji i zapobiega nadmiernemu osadzaniu się szronu na elementach chłodzących.

Konstrukcja ze szkła hartowanego

Przesuwane drzwiczki oraz panoramiczna zaokrąglona szyba przednia wykonane ze szkła hartowanego łączą wytrzymałość mechaniczną z właściwościami izolacyjnymi. Hartowanie zwiększa odporność na uszkodzenia mechaniczne i wahania temperatur, a jednocześnie ogranicza przenikanie ciepła z zewnątrz.

Oświetlenie LED i sterownik elektroniczny

Wbudowane oświetlenie LED eksponuje produkty bez nadmiernego wydzielania ciepła. Sterownik elektroniczny z wyświetlaczem pozwala na precyzyjną kontrolę i regulację temperatury wewnątrz komory, co jest istotne przy przechowywaniu produktów wrażliwych na wahania termiczne.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-05001
Producent	YATO
Wymiary (dł. x szer. x wys.)	135 x 42 x 26,5 cm
Pojemność	5 pojemników GN 1/3
Standard pojemników	Gastronorm 1/3 (325 x 176 mm)
Materiał pojemników	Stal nierdzewna (w zestawie)
Zakres temperatur pracy	0°C ~ +12°C
Typ chłodzenia	Statyczne z górną dyszą parową

Czynnik chłodniczy	R600a (izobutanu)
Rozmrażanie	Automatyczne
Oświetlenie	LED
Typ drzwiczek	Przesuwane, szkło hartowane
Szyba przednia	Panoramyczna zaokrąglona, szkło hartowane
Sterowanie	Elektroniczne z wyświetlaczem temperatury

Zastosowanie witryny chłodniczej

- Ekspozycja sushi w restauracjach azjatyckich i barach sushi
- Prezentacja tapas w lokalach gastronomicznych typu bar à tapas
- Przechowywanie i ekspozycja przystawek w restauracjach
- Wystawianie starterów w hotelach i cateringach
- Ekspozycja dań gotowych w punktach sprzedaży gastronomicznej
- Przechowywanie deserów i dań na zimno w kawiarniach
- Ekspozycja produktów sezonowych w lokalach typu bistro

Czynnik chłodniczy R600a

R600a (izobutan) to naturalny czynnik chłodniczy charakteryzujący się niskim współczynnikiem GWP (Global Warming Potential). W porównaniu do syntetycznych czynników chłodniczych jest bardziej przyjazny dla środowiska. Wymaga mniejszego napełnienia układu chłodniczego, co przekłada się na efektywność energetyczną urządzenia.

Użytkowanie i konserwacja

Montaż i uruchomienie

Witrynę należy ustawić na stabilnej, poziomej powierzchni w odległości minimum 10 cm od ścian, co zapewni prawidłową cyrkulację powietrza wokół agregatów chłodniczych. Po podłączeniu do zasilania urządzenie wymaga około 2-3 godzin na osiągnięcie temperatury roboczej. Przed pierwszym użyciem warto przetrzeć wnętrze łagodnym detergentem.

Eksploatacja codzienna

Pojemniki GN 1/3 można wymieniać bez wyłączenia urządzenia dzięki przesuwным drzwiczkom, które ograniczają uciezkę zimnego powietrza. Zaleca się minimalizowanie czasu otwarcia drzwiczek oraz unikanie umieszczania gorących produktów bezpośrednio w komorze chłodniczej. Sterownik elektroniczny pozwala na bieżące monitorowanie temperatury i dostosowanie jej do rodzaju przechowywanych produktów.

Czyszczenie i konserwacja

Pojemniki ze stali nierdzewnej można myć ręcznie lub w zmywarce gastronomicznej. Szyby hartowane wymagają regularnego czyszczenia preparatami do szkła, aby zachować przejrzystość ekspozycji. Automatyczne rozmrażanie redukuje konieczność interwencji, jednak zaleca się okresowe sprawdzanie stanu uszczelek drzwiczek oraz czystości kratki wentylatora agregatów.

Produkty powiązane

Do prawidłowej eksploatacji witryny mogą być przydatne: dodatkowe pojemniki Gastronorm 1/3 różnych głębokości, pokrywy

do pojemników GN zapobiegające wysychaniu produktów, maty antypoślizgowe pod pojemniki oraz preparaty do czyszczenia szkła i stali nierdzewnej przeznaczone do kontaktu z żywnością.