

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/witryna-chlodnicza-6x13-gn-153x42x26-5-yg-05002-yato-p-8286.html>

WITRYNA CHŁODNICZA 6x1/3 GN 153x42x26,5 YG-05002 YATO

Cena brutto	2 682,96 zł
Cena netto	2 181,27 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-05002
Kod producenta	YG-05002
Kod EAN	5906083003431
Producent	YATO
Jednostka	SZT
Szerokość [mm]	1530
Norma gastronomiczna [GN]	6x1/3
Długość [mm]	265
Wysokość [mm]	420
Wymiary (DxSxW) [cm]	153x42x26,5

Opis produktu

Witryna chłodnicza 6x1/3 GN YATO YG-05002

Witryna chłodnicza do ekspozycji sushi, tapas i przystawek z chłodzeniem statycznym i oświetleniem LED. Urządzenie wyposażone w 6 pojemników GN 1/3 ze stali nierdzewnej, przesuwane drzwiczki szklane oraz elektroniczny sterownik temperatury.

Pojemność 6x GN 1/3

Wymiary 153x42x26,5 cm

Zakres temperatur 0°C do +12°C

Czynnik chłodniczy R600a

Charakterystyka witryny chłodniczej YATO YG-05002

System chłodzenia statycznego z górną dyszą parową

Chłodzenie statyczne zapewnia równomierne rozłożenie temperatury bez wymuszania cyrkulacji powietrza. Górna dysza parowa chroni produkty przed wysuszeniem, co ma kluczowe znaczenie przy ekspozycji sushi i świeżych przystawek. Funkcja automatycznego rozmrażania eliminuje konieczność ręcznej konserwacji.

Pojemniki GN 1/3 ze stali nierdzewnej

Witryna mieści 6 pojemników gastronomicznych w standardzie GN 1/3 (325x176 mm), które są zawarte w zestawie. Standard GN zapewnia kompatybilność z pozostałym wyposażeniem gastronomicznym i ułatwia wymianę oraz uzupełnianie ekspozycji.

Przesuwane drzwiczki ze szkła hartowanego

Dostęp do pojemników odbywa się przez przesuwane drzwiczki wykonane ze szkła hartowanego. Szkło hartowane charakteryzuje się zwiększoną wytrzymałością mechaniczną oraz lepszymi właściwościami izolacyjnymi w porównaniu do zwykłego szkła, co przekłada się na mniejsze straty chłodu.

Oświetlenie LED i panoramiczna szyba przednia

Wbudowane oświetlenie LED eksponuje produkty w sposób atrakcyjny wizualnie, zwiększając ich apetyczność. Zaokrąglona panoramiczna szyba przednia ze szkła hartowanego zapewnia szeroki kąt widoczności ekspozycji przy zachowaniu izolacji termicznej.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-05002
Producent	YATO
Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)	153 x 42 x 26,5 cm
Pojemność	6 pojemników GN 1/3
Standard pojemników	GN 1/3 (325x176 mm)
Zakres temperatur pracy	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 drzwiczek i szyby przedniej	Szkło hartowane
Materiał pojemników	Stal nierdzewna
Pojemniki w zestawie	Tak (6 sztuk GN 1/3)

Zastosowanie witryny chłodniczej do sushi

- Ekspozycja sushi w restauracjach japońskich i azjatyckich
- Prezentacja tapas w barach i restauracjach śródziemnomorskich
- Wystawienie przystawek i starterów w lokalach gastronomicznych
- Ekspozycja świeżych sałatek i przekąsek w hotelach
- Prezentacja deserów i produktów cukierniczych wymagających chłodzenia
- Wystawienie produktów śniadaniowych w hotelach i pensjonatach
- Ekspozycja produktów delikatesowych w sklepach specjalistycznych
- Prezentacja przekąsek w cateringach i na eventach

Czynnik chłodniczy R600a

Izobutanu (R600a) to naturalny czynnik chłodniczy o niskim potencjale tworzenia efektu cieplarnianego (GWP=3). Jest energooszczędny i przyjazny dla środowiska. Wymaga mniejszych ilości w obiegu chłodniczym niż tradycyjne czynniki syntetyczne, co przekłada się na niższe koszty eksploatacji.

Użytkowanie i konserwacja

Witryna chłodnicza YATO YG-05002 wyposażona jest w elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury, który umożliwia precyzyjne monitorowanie i regulację warunków przechowywania. Zakres temperatur 0°C do +12°C pozwala na dostosowanie chłodzenia do rodzaju ekspozycji — niższe temperatury dla sushi i ryb, wyższe dla warzyw i przystawek.

System automatycznego rozmrażania eliminuje konieczność ręcznego wyłączania urządzenia w celu usunięcia szronu, co upraszcza codzienną obsługę. Górna dysza parowa zapobiega nadmiernemu wysuszeniu produktów, co jest szczególnie istotne przy ekspozycji sushi, które traci walory smakowe i wizualne w kontakcie z suchym powietrzem.

Pojemniki GN 1/3 ze stali nierdzewnej są łatwe w czyszczeniu i można je wyjmować w celu mycia. Standard gastronomiczny zapewnia kompatybilność z innymi pojemnikami tego typu, co ułatwia organizację pracy w kuchni — produkty można przygotowywać w tych samych pojemnikach, w których będą eksponowane.

Przesuwane drzwiczki szklane umożliwiają szybki dostęp do pojemników przy minimalnych stratach chłodu. Szkło hartowane wytrzymuje intensywne eksploatację w warunkach gastronomicznych i jest odporne na zarysowania oraz uszkodzenia mechaniczne.

Produkty powiązane

Do witryny chłodniczej YATO YG-05002 można dokupić dodatkowe pojemniki gastronomiczne GN 1/3 o różnej głębokości, pokrywki do pojemników GN oraz wkłady perforowane do odciekania nadmiaru wilgoci. Urządzenie można uzupełnić o podstawę chłodniczą lub szafkę podstołową w celu stworzenia kompleksowego stanowiska do przygotowania i ekspozycji sushi.

