

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	<b>2 854,22 zł</b>
Cena netto	<b>2 320,50 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-05002</b>
Kod producenta	<b>YG-05002</b>
Kod EAN	<b>5906083003431</b>
Producent	<b>YATO</b>
Długość [mm]	<b>265</b>
Wysokość [mm]	<b>420</b>
Wymiary (DxSxW) [cm]	<b>153x42x26,5</b>
Jednostka	<b>SZT</b>
Szerokość [mm]	<b>1530</b>
Norma gastronomiczna [GN]	<b>6x1/3</b>

### 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.

