

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/witryna-chlodnicza-78l-42x38x96-yg-05056-yato-p-8277.html>

WITRYNA CHŁODNICZA 78L 42x38x96 YG-05056 YATO

Cena brutto	1 464,04 zł
Cena netto	1 190,28 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-05056
Kod producenta	YG-05056
Kod EAN	5906083003530
Producent	YATO
Pojemność [L]	78
Szerokość [mm]	420
Wymiary (DxSxW) [cm]	42x38x96
Jednostka	SZT
Długość [mm]	380
Wysokość [mm]	960

Opis produktu

Witryna chłodnicza 78L YATO YG-05056

Wolnostojąca witryna chłodnicza z oświetleniem LED do ekspozycji produktów spożywczych w gastronomii i handlu. Wyposażona w trzy regulowane półki, system chłodzenia wymuszonego i automatyczne rozmrażanie.

Pojemność 78 litrów

Zakres temperatur 0 do +12°C

Wymiary 42×38×96 cm

Liczba półek 3 regulowane

Charakterystyka techniczna

Chłodzenie wymuszone z R600a

System aktywnej cyrkulacji powietrza zapewnia równomierny rozkład temperatury na wszystkich półkach. Czynnik chłodniczy R600a (izobutanu) charakteryzuje się niskim współczynnikiem GWP i wysoką efektywnością energetyczną przy zachowaniu parametrów chłodzenia.

Automatyczne rozmrażanie

Funkcja automatycznego odszraniania eliminuje konieczność ręcznej konserwacji i przestojów w pracy urządzenia. System zapobiega nadmiernemu gromadzeniu się szronu na wymienniku, co utrzymuje stałą efektywność chłodzenia.

Dwuwarstwowe szyby hartowane

Konstrukcja z podwójnym przeszkleniem redukuje straty ciepła i minimalizuje zużycie energii. Hartowanie zwiększa odporność mechaniczną szyb na uderzenia i różnice temperatur, co ma znaczenie w intensywnej eksploatacji.

Oświetlenie LED dwustronne

Źródła światła LED zainstalowane z przodu i z tyłu komory równomiernie doświetlają eksponowane produkty. Technologia LED charakteryzuje się niskim poborem mocy i długą żywotnością przy minimalnym wydzieleniu ciepła do wnętrza witryny.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-05056
Producent	YATO
Pojemność użytkowa	78 litrów
Zakres temperatur pracy	0°C do +12°C
Wymiary zewnętrzne (szer. × głęb. × wys.)	428 × 386 × 960 mm
Typ chłodzenia	Wymuszone (wentylatorowe)
Czynnik chłodniczy	R600a (izobutanu)
System rozmrażania	Automatyczny
Liczba półek	3 regulowane
Materiał półek	Stal z powłoką PVC
Rodzaj drzwi	Szklane otwierane
Typ szyb	Hartowane dwuwarstwowe
Oświetlenie	LED dwustronne

Sterowanie	Elektroniczne z wyświetlaczem temperatury
Kolor obudowy	Czarny
Typ instalacji	Wolnostojący

Zastosowanie w gastronomii i handlu

- Ekspozycja ciast, tortów i wyrobów cukierniczych w cukierniach
- Prezentacja deserów, jogurtów i produktów mlecznych w kawiarniach
- Chłodzona ekspozycja napojów w barach i restauracjach
- Przechowywanie i prezentacja sałatek w punktach gastronomicznych
- Ekspozycja przekąsek i dań na wynos w fast foodach
- Prezentacja produktów spożywczych w sklepach convenience
- Chłodzona ekspozycja produktów w hotelach (śniadania, bufety)
- Prezentacja produktów sezonowych w punktach handlowych

Sterowanie i eksploatacja

Witryna wyposażona jest w elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem aktualnej temperatury wewnątrz komory. Panel sterowania umożliwia ustawienie docelowej temperatury w zakresie 0-12°C, co pozwala dostosować parametry chłodzenia do rodzaju przechowywanych produktów.

Trzy półki wykonane ze stali z ochronną powłoką PVC można montować na różnych wysokościach w zależności od gabarytów ekspozycyjnych artykułów. Powłoka PVC zwiększa odporność na zarysowania i ułatwia utrzymanie czystości powierzchni.

Dobór temperatury do rodzaju produktów

Produkty mleczne i desery wymagają temperatury 2-6°C. Napoje orzeźwiające można przechowywać w zakresie 4-8°C. Ciasta i wyroby cukiernicze z kremem utrzymuje się w temperaturze 2-4°C. Dla produktów bez składników łatwo psujących się dopuszczalny jest zakres do 12°C.

Konstrukcja wolnostojąca nie wymaga zabudowy i pozwala na swobodne ustawienie witryny w dowolnym miejscu z dostępem do zasilania. Czarna kolorystyka obudowy nadaje urządzeniu uniwersalny charakter, pasujący do różnych aranżacji wnętrz gastronomicznych.

Produkty uzupełniające

Do kompleksowego wyposażenia punktu gastronomicznego warto rozważyć agregaty chłodnicze o większej pojemności, szafy mroźnicze do produktów wymagających niższych temperatur oraz lamy chłodnicze do ekspozycji produktów samoobsługowych.