

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/witryna-chlodnicza-78l-43x39x98-yg-05060-yato-p-8282.html>

## WITRYNA CHŁODNICZA 78L 43x39x98 YG-05060 YATO

Cena brutto	<b>2 428,88 zł</b>
Cena netto	<b>1 974,70 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-05060</b>
Kod producenta	<b>YG-05060</b>
Kod EAN	<b>5906083003554</b>
Producent	<b>YATO</b>
Pojemność [L]	<b>78</b>
Szerokość [mm]	<b>430</b>
Wymiary (DxSxW) [cm]	<b>43x39x98,6</b>
Jednostka	<b>SZT</b>
Długość [mm]	<b>390</b>
Wysokość [mm]	<b>986</b>

### Opis produktu

#### Witryna chłodnicza 78L YATO YG-05060 — ekspozycyjna szafa chłodnicza do gastronomii

Wolnostojąca witryna chłodnicza o pojemności 78 litrów do prezentacji produktów spożywczych w punktach gastronomicznych i handlowych. Wyposażona w oświetlenie LED, trzy regulowane półki i system chłodzenia wymuszonego z automatycznym rozmrażaniem.

Pojemność użytkowa 78 litrów

Zakres temperatur 0°C do +12°C

Liczba półek 3 regulowane

Wymiary 43×39×98,6 cm

## Charakterystyka witryny chłodniczej YATO YG-05060

### Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem

Wentylator wymusza cyrkulację powietrza wewnątrz komory, co zapewnia równomierny rozkład temperatury na wszystkich półkach. Automatyczne rozmrażanie eliminuje konieczność ręcznej konserwacji i zapobiega gromadzeniu się szronu, który obniżałby efektywność chłodzenia.

### Oświetlenie LED z czterech stron

Diody LED zamontowane z przodu, z tyłu i po bokach równomiernie oświetlają eksponowane produkty, zwiększając ich widoczność i atrakcyjność wizualną. Technologia LED charakteryzuje się niskim poborem energii i długą żywotnością, co obniża koszty eksploatacji.

### Dwuwarstwowe szyby hartowane

Podwójna warstwa szkła hartowanego w drzwiach, froncie i ścianach bocznych zwiększa wytrzymałość mechaniczną i poprawia izolację termiczną. Zmniejsza to straty ciepła podczas otwierania drzwi i stabilizuje temperaturę wewnętrzną, co przekłada się na niższe zużycie energii.

### Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem

Panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem umożliwia precyzyjne ustawienie i monitorowanie temperatury wewnątrz komory. Sterownik elektroniczny zapewnia dokładniejszą regulację niż rozwiązania mechaniczne i pozwala szybko reagować na zmiany warunków.

## Specyfikacja techniczna witryny chłodniczej

Model	YG-05060
Producent	YATO
Pojemność użytkowa	78 litrów
Zakres temperatur pracy	0°C do +12°C
Czynnik chłodniczy	R600a (izobutanu)
Typ chłodzenia	Wymuszone (wentylatorowe)

Rozmrażanie	Automatyczne
Liczba półek	3 (regulowana wysokość)
Materiał półek	Wzmacniane, powlekane PVC
Oświetlenie	LED z czterech stron
Typ drzwi	Szklane, otwierane
Szyby	Dwuwarstwowe hartowane
Sterownik	Elektroniczny z wyświetlaczem temperatury
Wymiary (szer. x głęb. x wys.)	43 x 39 x 98,6 cm
Typ zabudowy	Wolnostojąca
Kolor obudowy	Czarny

### Czynnik chłodniczy R600a

Izobutanu (R600a) to naturalny czynnik chłodniczy o niskim potencjale tworzenia efektu cieplarnianego (GWP = 3), znacznie bardziej ekologiczny niż starsze syntetyczne czynniki. Charakteryzuje się dobrą efektywnością energetyczną i jest standardem w nowoczesnych urządzeniach chłodniczych.

## Zastosowanie witryny chłodniczej 78L

- Cukiernie — ekspozycja ciast, tortów, deserów i wyrobów cukierniczych
- Kawiarnie — prezentacja napojów, jogurtów, koktajli i drobnych przekąsek
- Restauracje — przechowywanie i ekspozycja sałatek, przystawek i dań na zimno
- Hotele — bufety śniadaniowe, lobby bary, pokoje konferencyjne
- Punkty handlowe — sklepy spożywcze, delikatesy, stacje benzynowe
- Biura i firmy — kąciki kawowe, pomieszczenia socjalne
- Punkty gastronomiczne — food trucki, stoiska sezonowe, kioski
- Placówki edukacyjne — stołówki szkolne, bufety uczniowskie

## Użytkowanie i konserwacja

Witryna chłodnicza wymaga stabilnego ustawienia na równej powierzchni z zapewnieniem wentylacji z tyłu urządzenia — odstęp minimum 10 cm od ściany umożliwi swobodną cyrkulację powietrza wokół skraplacza. Urządzenie należy podłączyć do standardowego gniazdka 230V.

Przed pierwszym użyciem witrynę należy pozostawić w pozycji pionowej przez minimum 2 godziny, aby czynnik chłodniczy ustabilizował się w układzie. Po włączeniu urządzenie osiąga docelową temperaturę w ciągu 2-3 godzin.

Regularne czyszczenie wnętrza komory oraz szyb zapewnia higienę i estetyczny wygląd ekspozycji. Półki z powłoką PVC można myć wilgotną szmatką z łagodnym detergentem. Automatyczne rozmrażanie eliminuje konieczność ręcznej interwencji, ale skraplacz z tyłu urządzenia warto odkurzać co 3-6 miesięcy dla utrzymania efektywności chłodzenia.

### Optymalne rozmieszczenie produktów

Produkty wymagające niższych temperatur (0-4°C) umieszcza się na dolnych półkach, gdzie powietrze jest chłodniejsze. Górne półki (8-12°C) są odpowiednie dla deserów i produktów mniej wrażliwych na temperaturę. Nie należy blokować otworów wentylacyjnych, aby zapewnić prawidłową cyrkulację powietrza.

---

## Produkty uzupełniające

Do prawidłowej eksploatacji witryny chłodniczej warto rozważyć: przedłużacz z zabezpieczeniem przeciwprzepięciowym, termometr kontrolny do weryfikacji temperatury, tacki i pojemniki do ekspozycji produktów, środki do czyszczenia szkła i powierzchni ze stali nierdzewnej.