

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/witryna-chlodnicza-do-butelek-2-drzwi-yg-05355-yato-p-15723.html>

## WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK 2 DRZWI YG-05355 YATO

Cena brutto	<b>2 048,32 zł</b>
Cena netto	<b>1 665,30 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-05355</b>
Kod producenta	<b>YG-05355</b>
Kod EAN	<b>5906083030444</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Witryna chłodnicza do butelek 2 drzwi YATO YG-05355

Dwudrzwiowa witryna chłodnicza z tylnym agregatem, przeznaczona do ekspozycji i przechowywania napojów w punktach gastronomicznych oraz handlowych. Wyposażona w elektroniczny sterownik temperatury, automatyczne odszranianie i podświetlenie LED.

Pojemność komory 227 L

Zakres temperatur +2°C do +8°C

Moc agregatu 200 W

Liczba półek 4 chromowane

### Charakterystyka witryny chłodniczej

#### Agregat tylny z czynnikiem R600a

Tylne umieszczenie agregatu o mocy 200 W zapewnia lepszą dostępność do komory i ułatwia serwisowanie. Czynnik chłodniczy R600a (izobutan) charakteryzuje się niskim współczynnikiem GWP i wysoką efektywnością energetyczną, co przekłada się na niższe koszty eksploatacji.

### **Klasa klimatyczna 4 (SN-ST)**

Urządzenie dedykowane do pracy w temperaturze otoczenia do 30°C i wilgotności względnej 55%. Klasa 4 oznacza stabilną pracę w typowych warunkach pomieszczeń handlowo-usługowych bez klimatyzacji, co jest istotne w kontekście kosztów eksploatacji.

### **Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem**

Cyfrowy wyświetlacz temperatury umożliwia precyzyjne monitorowanie warunków przechowywania. Elektroniczny sterownik zapewnia dokładniejszą regulację niż systemy mechaniczne, co ma znaczenie przy przechowywaniu produktów wrażliwych na wahania temperatury.

### **Automatyczne odszranianie**

Funkcja automatycznego odszraniania eliminuje konieczność ręcznego usuwania lodu z parownika. System samoczynnie wykonuje cykle odszraniania, co zapewnia stałą wydajność chłodzenia i zmniejsza nakład pracy związanej z konserwacją.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-05355
Producent	YATO
Pojemność komory	227 L
Zakres temperatur	+2°C do +8°C
Moc agregatu	200 W
Czynnik chłodniczy	R600a (izobutan)
Klasa klimatyczna	4 (maks. 30°C, 55% wilgotności)
Zasilanie	220-240V ~50Hz
Wymiary (szer. × głęb. × wys.)	920 × 515 × 905 mm
Waga	102 kg
Liczba drzwi	2 (szkło hartowane)
Liczba półek	4 chromowane (nośność 40 kg każda)
Obudowa zewnętrzna	Stal malowana proszkowo (czarna)
Ścianki wewnętrzne	Aluminium
Podświetlenie	LED z osobnym włącznikiem
Zabezpieczenie	Zamek na klucz
Typ drzwi	Samozamykające
Wentylacja	Wymuszona (wentylator)

---

## Zastosowanie witryny chłodniczej

---

- Punkty gastronomiczne – restauracje, bary, kawiarnie
- Sklepy spożywcze i delikatesy
- Stacje benzynowe i kioski
- Hotele i pensjonaty – strefy śniadaniowe
- Biura i przestrzenie coworkingowe
- Centra handlowe i galerie
- Obiekty sportowe i rekreacyjne
- Punkty cateringowe i foodtrunki

## Konstrukcja i funkcjonalność

---

### Drzwi i zabezpieczenia

Witryna wyposażona w dwa drzwi ze szkła hartowanego z funkcją samozamykania. Mechanizm samozamykający minimalizuje straty chłodu przy częstym dostępie do produktów. Zamek na kluczyk zabezpiecza zawartość przed nieuprawnionym dostępem, co ma znaczenie w miejscach o dużym ruchu klientów.

### Półki chromowane

Cztery chromowane półki o nośności 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu) umożliwiają elastyczną organizację przestrzeni. Chromowanie zapewnia odporność na korozję i ułatwia utrzymanie higieny. Nośność 40 kg pozwala na przechowywanie ciężkich opakowań szklanych i metalowych.

### Podświetlenie LED

Wewnętrzne oświetlenie LED z osobnym włącznikiem służy ekspozycji produktów. Diody LED charakteryzują się niskim poborem mocy i długą żywotnością, nie generują ciepła wpływającego na temperaturę komory. Osobny włącznik pozwala na wyłączenie oświetlenia poza godzinami otwarcia.

### Wymuszony obieg powietrza

Wentylator zapewnia równomierne rozłożenie temperatury w całej komorze, eliminując strefy cieplejsze i chłodniejsze. System ten przyspiesza schładzanie nowo umieszczonych produktów i utrzymuje stałe warunki na wszystkich półkach.

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Warunki instalacji

Urządzenie wymaga zachowania odpowiednich odstępów wentylacyjnych wokół tylnego agregatu. Temperatura otoczenia nie powinna przekraczać 30°C, a wilgotność względna 55%. Instalacja w pomieszczeniach o wyższej temperaturze może prowadzić do obniżenia wydajności i zwiększonego zużycia energii.

### Konserwacja

---

Funkcja automatycznego odszraniania ogranicza konieczność ręcznej interwencji. Regularna konserwacja obejmuje czyszczenie skraplacza, kontrolę szczelności uszczelek drzwi oraz mycie komory i półek. Chromowane półki można myć w zmywarce lub ręcznie z użyciem standardowych środków czyszczących.

### **Kontrola temperatury**

Cyfrowy wyświetlacz umożliwia bieżące monitorowanie temperatury. Zakres +2°C do +8°C jest optymalny dla większości napojów i produktów spożywczych wymagających chłodzenia. Zaleca się sprawdzanie wskazań temperatury przed rozpoczęciem dnia roboczego.

### **Produkty powiązane**

Do uzupełnienia wyposażenia punktu gastronomicznego warto rozważyć: lodówki podblatkowe, zamrażarki szokowe, regały magazynowe ze stali nierdzewnej, wagi elektroniczne oraz systemy monitoringu temperatury z rejestracją danych zgodnie z wymogami HACCP.