

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/witryna-chlodnicza-nadstawna-5x14-gn-yg-05320-yato-p-15715.html>

WITRYNA CHŁODNICZA NADSTAWNA 5x1/4 GN YG-05320 YATO

Cena brutto	1 381,22 zł
Cena netto	1 122,94 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-05320
Kod producenta	YG-05320
Kod EAN	5906083030369
Producent	YATO

Opis produktu

Witryna chłodnicza nadstawna 5x1/4 GN YG-05320 YATO

Nadstawna witryna chłodnicza do przechowywania składników gastronomicznych w kontrolowanej temperaturze. Urządzenie przeznaczone do montażu na blatach roboczych w pizzeriach, barach i restauracjach, umożliwiające szybki dostęp do schłodzonych produktów podczas przygotowywania potraw.

Pojemność 5 pojemników GN 1/4

Zakres temperatur +2°C do +8°C

Moc agregatu 110W Zanussi

Wymiary 1200×335×435 mm

Charakterystyka witryny chłodniczej nadstawnej

Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201

Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej klasy SS201 zapewnia odporność na korozję w środowisku gastronomicznym oraz ułatwia codzienne mycie i dezynfekcję powierzchni roboczych. Materiał spełnia wymagania sanitarne dla kontaktu z żywnością.

Agregat chłodniczy Zanussi 110W

Boczne umieszczenie agregatu o mocy 110W z czynnikiem R600a umożliwia sprawną pracę w temperaturze otoczenia do 30°C (klasa klimatyczna 4). Technologia chłodzenia statycznego zapewnia równomierne rozłożenie temperatury w komorze roboczej.

Szklana nadstawka hartowana

Górna część wykonana ze szkła hartowanego chroni składniki przed zanieczyszczeniami przy jednoczesnym zachowaniu widoczności zawartości. Konstrukcja ułatwia kontrolę stanu produktów bez konieczności otwierania witryny.

Sterowanie elektroniczne z wyświetlaczem

Panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem temperatury pozwala na precyzyjne ustawienie parametrów chłodzenia. Funkcja automatycznego odszraniania eliminuje konieczność ręcznej konserwacji i zapewnia ciągłość pracy urządzenia.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-05320
Producent	YATO
Norma gastronomiczna	5 × GN 1/4
Maksymalna głębokość pojemników	150 mm
Zakres temperatur roboczych	+2°C do +8°C
Moc agregatu chłodniczego	110W (Zanussi)
Czynnik chłodniczy	R600a
Klasa klimatyczna	4 (maks. temp. otoczenia 30°C, wilgotność 55%)
Typ chłodzenia	Statyczne z automatycznym odszranianiem
Zasilanie	220-240V ~50Hz
Materiał obudowy	Stal nierdzewna SS201
Materiał nadstawki	Szkló hartowane
Wymiary (szer. × głęb. × wys.)	1200 × 335 × 435 mm
Waga	25 kg
Wyposażenie dodatkowe	Pojemniki GN nie są dołączone do zestawu

Zastosowanie w gastronomii

- Przechowywanie składników do pizzy – sosy, ser mozzarella, warzywa, mięso
- Stanowiska przygotowawcze sałatek – świeże warzywa, dressingi, dodatki

-
- Bary kanapkowe – wędliny, sery, warzywa, pasty
 - Kuchnie restauracyjne – składniki do potraw na zimno
 - Linie wydawnicze – komponenty do szybkiego kompletowania dań
 - Catering – transport i przechowywanie schłodzonych składników
 - Food trucki – kompaktowe stanowiska przygotowawcze

Użytkowanie i konserwacja

Warunki pracy

Urządzenie wymaga zapewnienia temperatury otoczenia nieprzekraczającej 30°C oraz wilgotności względnej do 55%. Agregat chłodniczy należy umieścić w sposób zapewniający swobodny obieg powietrza – minimalna odległość od ściany to 10 cm.

Czyszczenie stali nierdzewnej

Powierzchnie ze stali SS201 należy czyścić preparatami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, unikając środków ściernych i chlorowych. Regularne mycie zapobiega powstawaniu nalotów i zachowuje estetyczny wygląd urządzenia.

Automatyczne odszranianie

Funkcja automatycznego odszraniania aktywuje się cyklicznie, eliminując osad szronu z parownika. Proces przebiega bez ingerencji użytkownika i nie wpływa na temperaturę przechowywanych produktów.

Dobór pojemników GN 1/4

Witryna pomieści pojemniki gastronomiczne o wymiarach 265×162 mm i maksymalnej głębokości 150 mm. Pojemniki należy nabyć oddzielnie, dostosowując ich liczbę i głębokość do rodzaju przechowywanych produktów. Standard GN zapewnia kompatybilność z większością wyposażenia gastronomicznego.

Produkty uzupełniające

Do pełnego wyposażenia stanowiska pracy zaleca się zakup pojemników gastronomicznych GN 1/4 o głębokości 65-150 mm oraz pokrywek zabezpieczających przed wysychaniem produktów. Dla większych lokali warto rozważyć witryny o pojemności 6-8 pojemników GN.

