

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/witryna-chlodnicza-nadstawna-6x13-gn-yg-05330-yato-p-15719.html>

WITRYNA CHŁODNICZA NADSTAWNA 6x1/3 GN YG-05330 YATO

Cena brutto	1 430,47 zł
Cena netto	1 162,98 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-05330
Kod producenta	YG-05330
Kod EAN	5906083030406
Producent	YATO

Opis produktu

Witryna chłodnicza nadstawna 6x1/3 GN YATO YG-05330

Nadstawna witryna chłodnicza marki YATO przeznaczona do przechowywania składników gastronomicznych w temperaturze +2~+8°C. Urządzenie wyposażone w agregat Zanussi 110W, chłodzenie statyczne z automatycznym odszranianiem oraz sterownik elektroniczny z wyświetlaczem temperatury.

Pojemność 6x GN 1/3

Zakres temperatur +2~+8°C

Wymiary 140x39,5x43,5 cm

Agregat Zanussi 110W

Charakterystyka witryny chłodniczej nadstawnej

Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201

Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej SS201 zapewnia trwałość w warunkach gastronomicznych, odporność na wilgoć oraz łatwość w utrzymaniu higieny. Nadstawka ze szkła hartowanego chroni składniki przed zanieczyszczeniem przy jednoczesnej widoczności zawartości.

Agregat Zanussi z czynnikiem R600a

Boczny agregat chłodniczy marki Zanussi o mocy 110W wykorzystuje ekologiczny czynnik chłodniczy R600a (izobutanu). Urządzenie pracuje w 4 klasie klimatycznej przy temperaturze otoczenia do 30°C i wilgotności względnej 55%, co odpowiada standardowym warunkom w kuchniach gastronomicznych.

Chłodzenie statyczne z automatycznym odszranianiem

Technologia chłodzenia statycznego eliminuje cyrkulację powietrza, co zapobiega wysuszeniu składników. Funkcja automatycznego odszraniania redukuje konieczność ręcznej konserwacji i zapewnia stałą efektywność chłodzenia bez przerw w pracy.

Sterownik elektroniczny z wyświetlaczem

Panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem temperatury umożliwia precyzyjną kontrolę warunków przechowywania. Zakres pracy +2~+8°C odpowiada wymogom dla świeżych składników gastronomicznych zgodnie z normami HACCP.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-05330
Producent	YATO
Materiał konstrukcji	Stal nierdzewna SS201
Materiał nadstawki	Szkló hartowane
Pojemność	6 pojemników GN 1/3
Maksymalna głębokość pojemników	150 mm
Zakres temperatur pracy	+2~+8°C
Typ chłodzenia	Statyczne z automatycznym odszranianiem
Agregat chłodniczy	Zanussi 110W, boczny
Czynnik chłodniczy	R600a (izobutanu)
Klasa klimatyczna	4 (maks. temp. otoczenia 30°C, wilgotność 55%)
Zasilanie	220-240V ~50Hz
Sterowanie	Elektroniczne z wyświetlaczem temperatury
Wymiary (DxSxW)	395 x 1400 x 435 mm
Waga	30 kg
Zawartość zestawu	Witryna chłodnicza (bez pojemników GN)

Zastosowanie w gastronomii

-
- Pizzerie – przechowywanie składników do pizzy (ser, wędliny, warzywa)
 - Bary sałatkowe – świeże warzywa i dodatki w zasięgu ręki
 - Punkty kanapkowe – składniki do kanapek i bagietki
 - Restauracje – mise en place przy stanowiskach roboczych
 - Hotele – śniadaniowe stanowiska bufetowe
 - Food trucki – mobilne stanowiska gastronomiczne
 - Catering – przygotowanie zimnych przekąsek i sałatek
 - Bary szybkiej obsługi – składniki do burgerów i hot-dogów

Norma GN 1/3 – wymiary i zastosowanie

Norma Gastronorm 1/3 określa pojemniki o wymiarach 325 x 176 mm. Witryna YATO YG-05330 mieści 6 takich pojemników o maksymalnej głębokości 150 mm, co daje łączną pojemność około 14-16 litrów w zależności od faktycznej głębokości używanych pojemników.

Kompatybilność z pojemnikami GN

Urządzenie współpracuje z pojemnikami gastronomicznymi GN 1/3 o głębokości do 150 mm. Pojemniki należy zakupić osobno – dostępne są wersje ze stali nierdzewnej, poliwęglanu lub poliwęglanu czarnego w zależności od rodzaju przechowywanych składników.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym uruchomieniem witryny chłodniczej należy umyć wszystkie powierzchnie kontaktujące się z żywnością wodą z detergentem, a następnie przetrzeć środkiem dezynfekującym. Po instalacji urządzenie powinno pracować przez minimum 2 godziny bez obciążenia, aby osiągnąć stabilną temperaturę.

Ustawienie witryny wymaga zapewnienia wolnej przestrzeni wokół agregatu chłodniczego – minimum 10 cm od ścian w celu prawidłowej cyrkulacji powietrza. Urządzenie należy ustawić na stabilnej, poziomej powierzchni z dala od źródeł ciepła (piece, grill, promienie słoneczne).

Codzienna konserwacja obejmuje wycieranie powierzchni ze stali nierdzewnej wilgotną szmatką z detergentem o neutralnym pH. Nie należy stosować środków ściernych ani zawierających chlor, które mogą uszkodzić stal nierdzewną. Szklaną nadstawkę czyści się preparatami do szkła.

Czynnik chłodniczy R600a

R600a (izobutanu) to naturalny, ekologiczny czynnik chłodniczy o niskim potencjale tworzenia efektu cieplarnianego (GWP=3). Jest energooszczędny i bezpieczny w zastosowaniach gastronomicznych. Serwis urządzenia powinien być wykonywany przez uprawniony personel z certyfikatem do obsługi instalacji chłodniczych.

Produkty powiązane

Do kompletu z witryną chłodniczą YATO YG-05330 zaleca się pojemniki gastronomiczne GN 1/3 o głębokości 100 mm lub 150

mm, pokrywki do pojemników GN oraz szczytce gastronomiczne do obsługi składników. W przypadku większych potrzeb dostępne są witryny w innych konfiguracjach pojemnościowych.