

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/witryna-chlodnicza-nadstawna-6x14-gn-yg-05321-yato-p-15716.html>

WITRYNA CHŁODNICZA NADSTAWNA 6x1/4 GN YG-05321 YATO

Cena brutto	1 433,82 zł
Cena netto	1 165,71 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-05321
Kod producenta	YG-05321
Kod EAN	5906083030376
Producent	YATO

Opis produktu

Witryna chłodnicza nadstawna 6x1/4 GN YG-05321 YATO

Nadstawna witryna chłodnicza przeznaczona do chłodzonego przechowywania składników w pojemnikach gastronomicznych. Urządzenie wyposażone w agregat Zanussi z czynnikiem R600a, system chłodzenia statycznego i automatyczne odszranianie.

Pojemność 6x GN 1/4

Zakres temperatur +2°C do +8°C

Moc agregatu 110W Zanussi

Wymiary 140x33,5x43,5 cm

Charakterystyka witryny chłodniczej nadstawnej

Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201

Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej SS201 zapewnia odporność na korozję i wilgoć. Materiał ułatwia utrzymanie higieny zgodnie z wymogami HACCP oraz zachowuje estetyczny wygląd w warunkach intensywnej eksploatacji gastronomicznej.

Agregat Zanussi z czynnikiem R600a

Boczny agregat chłodniczy Zanussi o mocy 110W wykorzystuje ekologiczny czynnik chłodniczy R600a (izobutanu). Rozwiązanie dedykowane do klasy klimatycznej 4 – pracy przy temperaturze otoczenia do 30°C i wilgotności względnej 55%, typowej dla zaplecza gastronomicznego.

System chłodzenia statycznego

Technologia chłodzenia statycznego zapewnia równomierne rozłożenie temperatury bez wymuszania cyrkulacji powietrza. Metoda ta chroni produkty przed wysuszeniem, co jest istotne przy przechowywaniu świeżych składników takich jak warzywa, sery czy wędliny.

Automatyczne odszranianie

Funkcja automatycznego odszraniania eliminuje konieczność ręcznego usuwania szronu z parownika. System redukuje przestoje serwisowe i utrzymuje stałą efektywność chłodzenia bez ingerencji operatora.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-05321
Producent	YATO
Norma gastronomiczna	6x GN 1/4
Maksymalna głębokość pojemników	150 mm
Zakres temperatur pracy	+2°C do +8°C
Typ agregatu	Zanussi, boczny
Moc agregatu	110W
Czynnik chłodniczy	R600a (izobutan)
Klasa klimatyczna	4 (do 30°C, 55% wilgotności)
Zasilanie	220-240V ~50Hz
System chłodzenia	Statyczny
Odszranianie	Automatyczne
Sterownik	Elektroniczny z wyświetlaczem temperatury
Materiał obudowy	Stal nierdzewna SS201
Materiał nadstawki	Szkło hartowane
Wymiary (szer. x głęb. x wys.)	140 x 33,5 x 43,5 cm
Waga	27 kg
Zawartość zestawu	Bez pojemników GN

Zastosowanie w gastronomii

-
- Pizzerie – przechowywanie składników do pizzy (ser, warzywa, mięsa)
 - Bary sałatkowe – ekspozycja świeżych warzyw i dodatków
 - Punkty kanapkowe – składniki do kanapek i wrap'ów w strefie przygotowania
 - Restauracje – mise en place przy stanowiskach zimnych przekąsek
 - Hotele – wsparcie linii śniadaniowych i bufetów
 - Catering – organizacja składników w kuchniach mobilnych
 - Fast food – szybki dostęp do często używanych składników
 - Delikatesy – ekspozycja produktów premium w strefie sprzedaży

Użytkowanie i konserwacja

Dobór pojemników GN 1/4

Witryna przyjmuje pojemniki gastronomiczne w normie GN 1/4 (wymiary 265x162 mm) o maksymalnej głębokości 150 mm. Przed zakupem pojemników należy sprawdzić ich zgodność wymiarową, szczególnie przy stosowaniu wkładów perforowanych lub z pokrywkami. Zestaw nie zawiera pojemników – wymagane zamówienie oddzielne.

Warunki pracy agregatu

Agregat Zanussi przystosowany do klasy klimatycznej 4 pracuje efektywnie przy temperaturze otoczenia do 30°C i wilgotności względnej 55%. Przekroczenie tych parametrów może obniżyć wydajność chłodzenia. Należy zapewnić minimum 10 cm odstępu z boków urządzenia dla swobodnej cyrkulacji powietrza wokół agregatu.

Czyszczenie i higiena

Stal nierdzewna SS201 wymaga regularnego czyszczenia neutralnymi środkami nieścierającymi. Unikać preparatów zawierających chlor, które mogą uszkodzić warstwę pasywną stali. Szkło hartowane nadstawki czyścić miękką ściereczką bez środków ściernych. Przed myciem odłączyć urządzenie od zasilania.

Produkty powiązane

Do kompletu zaleca się pojemniki gastronomiczne GN 1/4 o głębokości 65 mm, 100 mm lub 150 mm w zależności od rodzaju przechowywanych składników. Dla produktów wymagających szczelnego zamknięcia dostępne są pokrywki poliwęglanowe lub z polipropylenu. Do utrzymania higieny przydatne są szczotki z włosiem nylonowym oraz profesjonalne środki czyszczące do stali nierdzewnej.