

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/witryna-chlodnicza-nadstawna-7x13-gn-yg-05331-yato-p-15720.html>

WITRYNA CHŁODNICZA NADSTAWNA 7x1/3 GN YG-05331 YATO

Cena brutto	1 624,10 zł
Cena netto	1 320,41 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-05331
Kod producenta	YG-05331
Kod EAN	5906083030413
Producent	YATO

Opis produktu

Witryna chłodnicza nadstawna 7x1/3 GN YATO YG-05331

Profesjonalna witryna chłodnicza nadstawna ze stali nierdzewnej, przeznaczona do przechowywania składników w standardzie gastronomicznym GN. Agregat boczny Zanussi 110W z czynnikiem R600a zapewnia utrzymanie temperatury w zakresie +2°C do +8°C.

Pojemność 7 pojemników GN 1/3

Zakres temperatur +2°C do +8°C

Wymiary 160×39,5×43,5 cm

Agregat Zanussi 110W

Charakterystyka witryny chłodniczej nadstawnej

Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201

Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej SS201 zapewnia odporność na korozję, wilgoć oraz łatwość utrzymania standardów sanitarnych w gastronomii. Materiał nie wchłania zapachów i umożliwia szybkie czyszczenie powierzchni.

Agregat chłodniczy Zanussi 110W

Boczne umieszczenie agregatu marki Zanussi o mocy 110W z czynnikiem R600a (izobutanem) gwarantuje cichą pracę i niskie zużycie energii. Czynnik R600a charakteryzuje się niskim GWP (potencjałem tworzenia efektu cieplarnianego) i jest zgodny z normami ekologicznymi.

Chłodzenie statyczne z automatycznym odszranianiem

Technologia chłodzenia statycznego zapewnia równomierne rozproszanie temperatury bez nadmiernego osuszania produktów. Funkcja automatycznego odszraniania eliminuje konieczność ręcznej obsługi i przedłuża żywotność urządzenia.

Sterownik elektroniczny z wyświetlaczem

Panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem umożliwia precyzyjne monitorowanie i regulację temperatury w zakresie +2°C do +8°C. Elektroniczne sterowanie zwiększa dokładność utrzymania warunków przechowywania w porównaniu z termostatami mechanicznymi.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-05331
Producent	YATO
Norma gastronomiczna	7×1/3 GN (pojemniki do max. głębokości 150 mm)
Wymiary (D×S×W)	160×39,5×43,5 cm
Waga	32 kg
Materiał obudowy	Stal nierdzewna SS201
Materiał nadstawki	Szkło hartowane
Agregat chłodniczy	Zanussi 110W, umieszczenie boczne
Czynnik chłodniczy	R600a (izobutane)
Zakres temperatur pracy	+2°C do +8°C
Klasa klimatyczna	4 (max. temp. otoczenia 30°C, wilgotność 55%)
Typ chłodzenia	Statyczne z automatycznym odszranianiem
Zasilanie	220-240V ~50Hz
Sterownik	Elektroniczny z wyświetlaczem temperatury
Wyposażenie	Bez pojemników GN (sprzedawane oddzielnie)

Zastosowanie w gastronomii

- Pizzerie – przechowywanie składników do pizzy (ser, warzywa, mięso)
- Restauracje – ekspozycja składników do sałatek i dań na zimno
- Bary szybkiej obsługi – przygotowanie kanapek i zestawów

-
- Hotele – bufety śniadaniowe i stacje kulinarne
 - Catering – organizacja stanowisk przygotowawczych
 - Kuchnie centralne – linie produkcyjne dań gotowych
 - Delikatesy – lada z produktami świeżymi

Klasa klimatyczna 4 - wymagania eksploatacyjne

Urządzenie przeznaczone do pracy w warunkach o temperaturze otoczenia do 30°C i wilgotności względnej 55%. Przekroczenie tych parametrów może skutkować obniżoną efektywnością chłodzenia i zwiększonym zużyciem energii. W pomieszczeniach o wyższej temperaturze zaleca się stosowanie klimatyzacji lub wentylacji.

Użytkowanie i konserwacja

Witryna chłodnicza nadstawna YATO wymaga zapewnienia wolnej przestrzeni wokół agregatu bocznego – minimum 10 cm od ścian w celu prawidłowej cyrkulacji powietrza. Urządzenie należy ustawić na stabilnej, poziomej powierzchni, z dala od źródeł ciepła (piece, płyty grzewcze).

Stal nierdzewna SS201 wymaga regularnego czyszczenia środkami dedykowanymi dla stali nierdzewnej – nie należy stosować preparatów ściernych ani zawierających chlor, które mogą uszkodzić warstwę pasywną materiału. Szkło hartowane nadstawki należy czyścić miękką ściereczką z detergentem.

Przed pierwszym użyciem należy umyć wnętrze witryny wodą z dodatkiem łagodnego detergentu, wypłukać i osuszyć. Urządzenie powinno pracować przez minimum 2 godziny bez obciążenia, aby osiągnąć stabilną temperaturę roboczą.

Pojemniki GN 1/3 - kompatybilność

Witryna obsługuje 7 pojemników w standardzie Gastronorm 1/3 (wymiary 325×176 mm) o maksymalnej głębokości 150 mm. Pojemniki należy zakupić oddzielnie, dobierając głębokość w zależności od rodzaju przechowywanych produktów. Płystsze pojemniki (65-100 mm) sprawdzają się przy składnikach sypkich i pokrojonych, głębsze (150 mm) – przy produktach o większej objętości.

Produkty powiązane

Do prawidłowej eksploatacji witryny chłodniczej nadstawnej YATO YG-05331 niezbędne są pojemniki gastronomiczne GN 1/3 ze stali nierdzewnej lub poliwęglanu, pokrywy do pojemników GN zapobiegające wysychaniu produktów oraz wkłady perforowane umożliwiające odciekanie nadmiaru wilgoci z warzyw i owoców.

...