

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/witryna-chlodnicza-nadstawna-7x14-gn-yg-05322-yato-p-15717.html>

WITRYNA CHŁODNICZA NADSTAWNA 7x1/4 GN YG-05322 YATO

Cena brutto	1 503,22 zł
Cena netto	1 222,13 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-05322
Kod producenta	YG-05322
Kod EAN	5906083030383
Producent	YATO

Opis produktu

Witryna chłodnicza nadstawna 7x1/4 GN YG-05322 YATO

Nadstawna witryna chłodnicza przeznaczona do ekspozycji i chłodzenia składników gastronomicznych. Urządzenie utrzymuje temperaturę w zakresie +2°C do +8°C, zapewniając świeżość produktów wykorzystywanych w przygotowaniu pizzy, sałatek, kanapek i innych potraw.

Pojemność 7x GN 1/4

Zakres temperatur +2°C ~ +8°C

Wymiary 150x33,5x43,5 cm

Moc agregatu 110W Zanussi

Charakterystyka witryny chłodniczej nadstawnej

Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201

Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej SS201 zapewnia odporność na korozję w wilgotnym środowisku kuchennym. Powierzchnia jest odporna na działanie detergentów i łatwa w codziennym utrzymaniu czystości zgodnie z normami HACCP.

Szklana nadstawka z hartowanego szkła

Hartowane szkło zabezpieczające pojemniki GN zwiększa bezpieczeństwo użytkownika i umożliwia ekspozycję składników. Konstrukcja nadstawki ułatwia dostęp do produktów podczas intensywnej pracy w kuchni.

Agregat chłodniczy Zanussi 110W

Boczny agregat marki Zanussi o mocy 110W wykorzystuje czynnik chłodniczy R600a (izobutanu), charakteryzujący się niskim wskaźnikiem GWP. Jednostka przystosowana do pracy w 4 klasie klimatycznej - przy temperaturze otoczenia do 30°C i wilgotności względnej 55%.

Chłodzenie statyczne z automatycznym odszranianiem

Technologia chłodzenia statycznego zapewnia równomierne rozprrowadzenie temperatury bez nadmiernego osuszania produktów. Funkcja automatycznego odszraniania eliminuje konieczność ręcznej konserwacji i utrzymuje efektywność energetyczną urządzenia.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-05322
Producent	YATO
Wymiary (DxSxW)	335 x 1500 x 435 mm
Waga	29 kg
Pojemność	7 pojemników GN 1/4 (maksymalna głębokość 150 mm)
Zakres temperatur pracy	+2°C ~ +8°C
Materiał obudowy	Stal nierdzewna SS201 (wewnątrz i na zewnątrz)
Materiał nadstawki	Szkło hartowane
Agregat chłodniczy	Zanussi, moc 110W, umiejscowienie boczne
Czynnik chłodniczy	R600a (izobutanu)
Klasa klimatyczna	4 (temperatura otoczenia do 30°C, wilgotność względna 55%)
Typ chłodzenia	Statyczne z automatycznym odszranianiem
Sterowanie	Elektroniczne z wyświetlaczem temperatury
Zasilanie	220-240V ~50Hz
Zawartość zestawu	Witryna chłodnicza (bez pojemników GN)

Zastosowanie w gastronomii

- Pizzerie - ekspozycja składników do pizzy (oliwki, papryka, pieczarki, szynka)
- Bary sałatkowe - przechowywanie warzyw, sosów i dodatków do sałatek
- Restauracje - organizacja stanowiska przygotowawczego zimnych dań

-
- Punkty gastronomiczne w hotelach – bufety śniadaniowe i stanowiska kanapkowe
 - Bary szybkiej obsługi – stacje przygotowania burgerów i kanapek
 - Catering – mobilne stanowiska do przygotowywania potraw na zamówienie
 - Kuchnie cateringowe – organizacja linii produkcyjnej zimnych dań

Norma GN 1/4 - wymiary i zastosowanie

Pojemnik gastronomiczny GN 1/4 ma wymiary 265x162 mm i stanowi jedną czwartą standardowego pojemnika GN 1/1. Format ten jest powszechnie stosowany w gastronomii do przechowywania mniejszych porcji składników. Maksymalna głębokość pojemników w tej witrynie to 150 mm, co umożliwia ekspozycję zarówno płaskich składników (np. plastry wędlin), jak i produktów wymagających większej pojemności (np. pokrojone warzywa).

Użytkowanie i konserwacja

Warunki pracy urządzenia

Witryna chłodnicza YATO YG-05322 jest przystosowana do pracy w 4 klasie klimatycznej. Oznacza to, że agregat chłodniczy zapewnia prawidłowe parametry przy temperaturze otoczenia do 30°C i wilgotności względnej powietrza na poziomie 55%. Przekroczenie tych wartości może skutkować obniżeniem efektywności chłodzenia i zwiększonym zużyciem energii.

Elektroniczny sterownik temperatury

Urządzenie wyposażono w cyfrowy sterownik z wyświetlaczem, umożliwiającą precyzyjne ustawienie temperatury w zakresie od +2°C do +8°C. Wyświetlacz pokazuje aktualną temperaturę wewnątrz komory, co pozwala na bieżące monitorowanie warunków przechowywania produktów zgodnie z wymogami sanitarnymi.

Czynnik chłodniczy R600a

R600a (izobutan) to naturalny czynnik chłodniczy charakteryzujący się niskim potencjałem tworzenia efektu cieplarnianego (GWP=3). Jest bardziej ekologiczny w porównaniu do syntetycznych czynników chłodniczych. Wymaga jednak zachowania ostrożności podczas serwisowania – naprawy powinien wykonywać wykwalifikowany technik posiadający odpowiednie certyfikaty.

Czyszczenie i dezynfekcja

Stal nierdzewna SS201 umożliwia czyszczenie detergentami stosowanymi w gastronomii. Powierzchnie należy czyścić regularnie miękką ściereczką z dodatkiem środków do stali nierdzewnej, unikając preparatów ściernych, które mogą zarysować powierzchnię. Szklana nadstawka wymaga codziennego usuwania zabrudzeń i odcisków palców.

Pojemniki GN - osobno do zakupu

Zestaw nie zawiera pojemników gastronomicznych GN 1/4. Pojemniki należy zakupić oddzielnie, dobierając ich głębokość (do 150 mm) w zależności od rodzaju przechowywanych składników. Dostępne są pojemniki ze stali nierdzewnej oraz z poliwęglanu – te drugie są lżejsze i pozwalają na wizualną kontrolę poziomu produktów.

Produkty powiązane

Do witryny chłodniczej nadstawnej warto dokupić: pojemniki gastronomiczne GN 1/4 o różnych głębokościach (65 mm, 100 mm, 150 mm), pokrywy do pojemników GN, termometr kuchenny do kontroli temperatury produktów, a także środki czyszczące dedykowane do stali nierdzewnej i szkła.

...