

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/witryna-chlodnicza-nadstawna-8x14-gn-yg-05323-yato-p-15718.html>

WITRYNA CHŁODNICZA NADSTAWNA 8x1/4 GN YG-05323 YATO

Cena brutto	1 600,60 zł
Cena netto	1 301,30 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-05323
Kod producenta	YG-05323
Kod EAN	5906083030390
Producent	YATO

Opis produktu

Witryna chłodnicza nadstawna 8x1/4 GN YATO YG-05323

Nadstawna witryna chłodnicza przeznaczona do ekspozycji i przechowywania składników gastronomicznych w temperaturze +2°C do +8°C. Urządzenie wyposażone w agregat Zanussi oraz sterownik elektroniczny z wyświetlaczem.

Pojemność 8x GN 1/4

Zakres temperatur +2°C do +8°C

Wymiary 180x33,5x43,5 cm

Moc agregatu 110W Zanussi

Charakterystyka techniczna

Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201

Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej SS201 zapewnia odporność na korozję i ułatwia utrzymanie higieny. Materiał spełnia wymogi sanitarne dla urządzeń gastronomicznych i charakteryzuje się trwałością w warunkach intensywnej eksploatacji.

Agregat chłodniczy Zanussi 110W

Boczny agregat marki Zanussi o mocy 110W pracuje na czynniku R600a (izobutanie), przyjaznym dla środowiska. Dedykowany do pracy w klasie klimatycznej 4, co oznacza sprawne działanie przy temperaturze otoczenia do 30°C i wilgotności względnej 55%.

Chłodzenie statyczne z automatycznym odszranianiem

Technologia chłodzenia statycznego zapewnia równomierne rozłożenie temperatury bez wymuszania cyrkulacji powietrza, co zapobiega wysuszeniu produktów. Funkcja automatycznego odszraniania eliminuje konieczność ręcznej konserwacji i utrzymuje efektywność energetyczną.

Sterownik elektroniczny z wyświetlaczem

Elektroniczny panel sterowania umożliwia precyzyjne ustawienie i monitorowanie temperatury wewnętrznej. Wyświetlacz cyfrowy pokazuje bieżące parametry pracy, co ułatwia kontrolę warunków przechowywania produktów.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-05323
Producent	YATO
Pojemność (norma GN)	8x GN 1/4 (max głębokość pojemnika 150 mm)
Wymiary zewnętrzne (DxSxW)	335 x 1800 x 435 mm
Materiał konstrukcji	Stal nierdzewna SS201 (obudowa), szkło hartowane (nadstawka)
Zakres temperatur pracy	+2°C do +8°C
Agregat chłodniczy	Zanussi 110W, montaż boczny
Czynnik chłodniczy	R600a (izobutane)
Klasa klimatyczna	4 (temperatura otoczenia max 30°C, wilgotność 55%)
Typ chłodzenia	Statyczne z automatycznym odszranianiem
Zasilanie	220-240V ~50Hz
Sterowanie	Elektroniczne z wyświetlaczem temperatury
Waga	32 kg
Zawartość zestawu	Witryna chłodnicza nadstawna (pojemniki GN nie są dołączone)

Zastosowanie w gastronomii

- Pizzerie — ekspozycja składników do pizzy (warzywa, sery, mięsa)
- Bary sałatkowe — przechowywanie świeżych warzyw i dodatków
- Punkty kanapkowe — składniki do kanapek i tortilli w zasięgu ręki
- Restauracje — przygotowanie stanowiska cold line

-
- Hotele — bufety śniadaniowe i stacje kulinarne
 - Catering — transport i ekspozycja składników na eventach
 - Stacje benzynowe — punkty gastronomiczne typu fast food
 - Bistra i food trucki — kompaktowe stanowiska przygotowawcze

Norma GN 1/4 — co to oznacza?

GN (Gastronorm) to europejski standard pojemników gastronomicznych. Pojemnik GN 1/4 ma wymiary 265 x 162 mm i stanowi jedną czwartą pojemnika podstawowego GN 1/1. Witryna pomieści 8 takich pojemników o maksymalnej głębokości 150 mm. Pojemniki należy zakupić oddzielnie, co pozwala na dobór materiału (stal, poliwęglan) i głębokości według potrzeb.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć wewnątrz witryny ciepłą wodą z detergentem i pozostawić urządzenie włączone przez 2 godziny bez obciążenia. Pozwala to na ustabilizowanie temperatury i sprawdzenie poprawności działania agregatu.

Witrynę należy ustawić w miejscu zapewniającym swobodny przepływ powietrza wokół agregatu — minimalna odległość od ściany to 10 cm. Urządzenie pracuje optymalnie w temperaturze otoczenia do 30°C, zgodnie z klasą klimatyczną 4. Przekroczenie tego progu może skutkować obniżeniem wydajności chłodzenia.

Czyszczenie zewnętrznych powierzchni ze stali nierdzewnej należy wykonywać środkami dedykowanymi dla tego materiału, nakładanymi miękką ściereczką w kierunku szcztokowania stali. Unika się w ten sposób zarysowań i matowienia powierzchni. Szkło hartowane nadstawki czyści się preparatami do szyb.

Funkcja automatycznego odszraniania eliminuje potrzebę ręcznej interwencji, jednak warto regularnie kontrolować odpływ skroplin i utrzymywać go w czystości. Zaleca się cotygodniowe opróżnianie i mycie wewnątrz witryny, szczególnie przy intensywnym użytkowaniu.

Produkty powiązane

Do witryny należy dokupić pojemniki GN 1/4 o głębokości maksymalnie 150 mm. Dostępne są warianty ze stali nierdzewnej (trwalsze, łatwiejsze w czyszczeniu) oraz z poliwęglanu (lżejsze, przezroczyste). Warto rozważyć również zakup pokrywek GN 1/4, które ułatwiają przechowywanie składników po godzinach pracy oraz mat chłodzących przedłużających świeżość produktów.

...