

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/witryna-chlodnicza-nadstawna-9x13-gn-yg-05332-yato-p-15721.html>

WITRYNA CHŁODNICZA NADSTAWNA 9x1/3 GN YG-05332 YATO

Cena brutto	1 846,85 zł
Cena netto	1 501,50 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-05332
Kod producenta	YG-05332
Kod EAN	5906083030420
Producent	YATO

Opis produktu

Witryna chłodnicza nadstawna 9x1/3 GN YATO YG-05332

Nadstawna witryna chłodnicza z chłodzeniem statycznym, przeznaczona do przechowywania składników w pojemnikach gastronomicznych. Urządzenie wyposażone w agregat Zanussi i sterownik elektroniczny, zaprojektowane dla zakładów gastronomicznych.

Pojemność 9 pojemników GN 1/3

Zakres temperatur +2°C do +8°C

Wymiary 2000×395×435 mm

Moc agregatu 110 W

Charakterystyka witryny chłodniczej nadstawnej

Konstrukcja ze stali nierdzewnej SS201

Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej SS201 zapewnia odporność na korozję i łatwość utrzymania w czystości. Nadstawka ze szkła hartowanego umożliwia ekspozycję składników przy zachowaniu odpowiedniej temperatury.

Agregat chłodniczy Zanussi 110W

Boczny agregat marki Zanussi o mocy 110W wykorzystuje czynnik chłodniczy R600a (izobutanu). Układ przystosowany do pracy w 4 klasie klimatycznej, przy temperaturze otoczenia do 30°C i wilgotności względnej 55%.

Chłodzenie statyczne z automatycznym odszranianiem

Technologia chłodzenia statycznego rozkłada zimno równomiernie w komorze. Funkcja automatycznego odszraniania eliminuje konieczność ręcznej konserwacji i zapewnia ciągłość pracy urządzenia.

Sterownik elektroniczny z wyświetlaczem

Panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem temperatury pozwala na precyzyjną kontrolę warunków przechowywania. Zakres regulacji od +2°C do +8°C odpowiada wymogom HACCP dla produktów łatwo psujących się.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-05332
Producent	YATO
Wymiary (DxSxW)	2000 × 395 × 435 mm
Pojemność	9 pojemników GN 1/3 (max głębokość 150 mm)
Zakres temperatur	+2°C do +8°C
Materiał konstrukcji	Stal nierdzewna SS201
Materiał nadstawki	Szkło hartowane
Agregat chłodniczy	Zanussi 110W, boczny
Czynnik chłodniczy	R600a (izobutanu)
Klasa klimatyczna	4 (do 30°C, wilgotność 55%)
Typ chłodzenia	Statyczne z automatycznym odszranianiem
Zasilanie	220-240V ~50Hz
Sterownik	Elektroniczny z wyświetlaczem temperatury
Waga	36 kg
Wyposażenie dodatkowe	Bez pojemników GN (zakup oddzielnie)

Zastosowanie w gastronomii

- Pizzerie – przechowywanie składników do pizzy w strefie przygotowawczej
- Bary sałatkowe – ekspozycja świeżych warzyw i dodatków
- Restauracje – stanowiska cold line do przygotowywania zimnych dań
- Bary kanapkowe – składniki do kanapek i wrapy w zasięgu ręki

-
- Hotele – stanowiska śniadaniowe i bufety
 - Catering – mobilne stanowiska przygotowawcze
 - Kuchnie centralne – linie produkcyjne zimnych potraw
 - Food trucki – kompaktowe stanowiska przygotowawcze

Norma gastronomiczna GN 1/3

Witryna zaprojektowana pod pojemniki w normie Gastronorm 1/3, co oznacza wymiary 325×176 mm. Maksymalna głębokość pojemników to 150 mm. Norma GN to międzynarodowy standard wymiarów pojemników i urządzeń gastronomicznych, zapewniający kompatybilność sprzętu różnych producentów.

Czynnik chłodniczy R600a

R600a (izobutanu) to naturalny czynnik chłodniczy o niskim współczynniku GWP (Global Warming Potential). Charakteryzuje się wysoką efektywnością energetyczną i zgodnością z normami środowiskowymi. Wymaga specjalistycznego serwisu ze względu na łatwopalność.

Użytkowanie i konserwacja

Witryna nadstawna montowana jest na ladzie chłodniczej lub stole roboczym, tworząc ergonomiczne stanowisko pracy. Pojemniki GN należy dokupić oddzielnie, dobierając pojemność do rodzaju przechowywanych składników.

Chłodzenie statyczne wymaga równomiernego rozmieszczenia pojemników w komorze – nie należy blokować przepływu zimnego powietrza. Temperatura otoczenia nie powinna przekraczać 30°C przy wilgotności względnej 55%, zgodnie z 4 klasą klimatyczną.

Automatyczne odszranianie eliminuje konieczność ręcznej interwencji, ale urządzenie wymaga regularnego czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej oraz szkła hartowanego. Sterownik elektroniczny sygnalizuje odchylenia temperatury od zadanej wartości.

Kompatybilność z pojemnikami

Urządzenie nie zawiera pojemników GN w zestawie. Przed zakupem pojemników należy sprawdzić maksymalną głębokość 150 mm oraz wymiary GN 1/3 (325×176 mm). Dostępne są pojemniki o różnej głębokości: 65 mm, 100 mm, 150 mm.

Produkty powiązane

Do witryny chłodniczej nadstawnej zaleca się dokupienie: pojemników GN 1/3 o głębokości 65-150 mm, pokrywek do pojemników GN, ludy chłodniczej lub stołu roboczego o szerokości 2000 mm, środków do czyszczenia stali nierdzewnej.

...