



## GVC38-150 S/S

Koelvitrine GN1/3

### Producteigenschappen

- Roestvrijstalen deksel
- Roestvrij staal
- Geschikt voor GN1/3 bak(ken) (niet meegeleverd)
- Digitale regelaar en temperatuurweergave
- Statische koeling
- Instelbare voet

### Gekoelde RVS topping unit met deksel

De GVC is ontworpen om te voldoen aan de eisen van de snelle voedingsindustrie. Of u nu een pizzeria, fastfoodrestaurant of broodjeszaak runt, deze vitrinekoeler maakt het bereiden van voeding eenvoudig en zorgt ervoor dat u alles wat u nodig hebt binnen handbereik hebt. De topping unit is geschikt voor gastronorm-bakken (niet inbegrepen). Zie de technische specificaties voor meer informatie over de capaciteit van deze specifieke unit.

De GVC handhaaft optimale temperaturen met een betrouwbaar statisch koelsysteem. Zo blijven al uw ingrediënten vers en klaar voor gebruik. De handmatige ontdooifunctie voorkomt ijsvorming voor een probleemloze werking.

De topping-bank is gemaakt van duurzaam SS201 roestvrij staal om lang mee te gaan. Het toestel is uitgerust met een roestvrijstalen deksel, om energie te besparen en uw ingrediënten te beschermen. Perfect voor bedrijven waar snelheid en kwaliteit belangrijk zijn, de GVC is ontworpen om uw voedselbereidingsproces te optimaliseren.

### Maten en inhoud

|                      |    |             |
|----------------------|----|-------------|
| Capaciteit GN-bakken | st | 6 x GN1/3   |
| Temperatuurbereik    | °C | +2 tot +8   |
| Netto volume         | l  | 42,6        |
| Bruto volume         | l  | 52,6        |
| Bruto/netto volume   | l  | 52,6 / 42,6 |
| Bruto/netto gewicht  | kg | 35,5 / 31   |

### Ontwerp en materiaal

|                 |                   |
|-----------------|-------------------|
| Voetjes / poten | Instelbare Voeten |
| Buitenafwerking | SS201             |
| Binnenafwerking | SS201             |

### Koelen en functies

|                  |   |              |
|------------------|---|--------------|
| Type regelaar    |   | Elektronisch |
| Type koeling     |   | Statisch     |
| Type ontdooiing  |   | Handmatig    |
| Koelmiddel       |   | R600a        |
| Koelmiddelinhoud | g | 45           |
| Thermometer      |   | Ja           |

### Stroom en verbruik

|                          |          |               |
|--------------------------|----------|---------------|
| Max Ambient              |          | +30°C, 55% RH |
| Energieverbruik per jaar | kWh/jaar | 964           |
| Energieverbruik          | kWh/24h  | 2.64          |

### Voeding

|                       |       |            |
|-----------------------|-------|------------|
| Input vermogen        | W     | 110        |
| Spanning / Frequentie | V/Hz  | 220-240/50 |
| Geluidsniveau         | dB(A) | 40         |

### Afmetingen

|                       |    |                    |
|-----------------------|----|--------------------|
| Externe maat (BxDxH)  | mm | 1500 x 395 x 288,5 |
| Interne maat (BxDxH)  | mm | 1150 x 305 x 150   |
| Verpakte maat (BxDxH) | mm | 1600 x 435 x 330   |
| 40 ft containerlading | st | 216                |



Geschikt voor GN1/3 bak(ken) (niet meegeleverd)



Roestvast stalen deksel voor bescherming van voedsel