



GVC38-200 S/S

Kühlvitrine GN1/3

Produkteigenschaften

- Deckel aus Edelstahl
- Edelstahl
- Für GN1/3-Behälter geeignet (nicht beinhaltet)
- Digitalregler und Temperaturanzeige
- Statische Kühlung
- Verstellbare FüÙe

Gekühlte Kopfeinheit aus Edelstahl mit Deckel

Steigern Sie Ihren Catering-Umsatz mit den GVC-Topping-Regalen. Diese Regale sind perfekt für den Food-Service konzipiert und verfügen über fortschrittliche Funktionen, die Ihre Abläufe optimieren. Organisieren und präsentieren Sie Toppings ganz einfach bei idealen Temperaturen für eine schnelle Zubereitung. Das vollautomatische Regal verfügt über ein statisches Kühlsystem, das eine Temperatur von 2 °C bis 10 °C aufrechterhält, um die Zutaten frisch zu halten. Die manuelle Abtaufunktion verhindert die Bildung von Eis. Die Temperatur lässt sich mit dem digitalen Regler einstellen.

Abmessungen und Fassungsvermögen

Kapazität GN-Behälter	Stk	9 x GN1/3
Temperaturbereich	°C	+2 bis +8
Netto-Volumen	l	63,9
Bruttovolumen	l	75,4
Brutto-/Netto-Volumen	l	75,4 / 63,9
Brutto-/Nettogewicht	kg	42,5 / 37

Design und Material

FüÙe/Beine	StellfüÙe
Außenfinish	SS 201
Innenfinish	SS 201

Kühlung und Funktionen

Art der Steuerung	Elektronisch	
Art der Kühlung	Statisch	
Art der Abtauerung	Manuell	
Kältemittel	R600a	
Kältemittelfüllmenge	g	45
Thermometer	Ja	

Energie und Verbrauch

Max. Umgebungstemperatur	+30°C, 55% RH	
Jährlicher Energieverbrauch	kWh/Jahr	1069
Energieverbrauch	kWh/24h	2,93

Stromversorgung		
Leistungsaufnahme	W	122
Spannung / Frequenz	V/Hz	220-240/50
Geräuschpegel	dB(A)	40

Abmessungen

AußenmaÙe (BxTxH)	mm	2000 x 395 x 288,5
InnenmaÙe (BxTxH)	mm	1650 x 305 x 150
VerpackungsmaÙe (BxTxH)	mm	2100 x 435 x 330
Kapazität 40-Fuß-Container	Stk	168



Für GN1/3-Behälter geeignet (nicht beinhaltet)



Edelstahl-Deckel zum Schutz von Lebensmitteln