



GVC33-140 S/S

Witryna chłodnicza GN1/4

Cechy produktu

- Pokrywa ze stali nierdzewnej
- Stal nierdzewna
- Model dostosowany do pojemników GN 1/4 (pojemniki nie znajdują się w zestawie)
- Cyfrowy kontroler i wyświetlacz temperatury
- Chłodzenie statyczne
- Regulowane nóżki

Nadstawka chłodnicza ze stali nierdzewnej z pokrywą

Rozmiary i zawartość

| | | |
|-------------------------|-------------------|-----------|
| Gęstość izolacji | kg/m ³ | 38 |
| Pojemność pojemników GN | szt | 6 x GN1/4 |
| Zakres temperatur | °C | +2 do +8 |
| Klasa klimatyczna | | 4 |
| Masa brutto/netto | kg | 31,5 / 27 |
| Pojemność brutto/netto | l | 38,5 / 31 |

Wzornictwo i materiał

| | |
|------------------------|-------------------|
| Stopy / nóżki | Regulowanych Stóp |
| Wykończenie zewnętrzne | SS201 |
| Wykończenie wnętrza | SS201 |
| Oświetlenie wewnętrzne | Nie |

Chłodzenie i funkcje

| | | |
|---------------------|---------------|----|
| Rodzaj kontrolera | Elektroniczne | |
| Rodzaj chłodzenia | Statyczne | |
| Rodzaj odszraniania | Ręczne | |
| Chłodziwo | R600a | |
| Ladunek chłodziwa | g | 45 |
| Termometr | Tak | |

Energia i zużycie

| | | |
|--------------------------|---------|----------------|
| Max Ambient | | 30°C at 55% RH |
| Zużycie energii | kWh/24h | 2.64 |
| Roczne zużycie energii | kWh/rok | 964 |
| Moc | | |
| Moc wejściowa | W | 110 |
| Napięcie / Częstotliwość | V/Hz | 220-240/50 |
| Poziom hałasu | dB(A) | 40 |

Wymiary

| | | |
|----------------------------------|-----|---------------------|
| Wym. wewnętrzne (szer.xgł.xwys.) | mm | 1050 x 245 x 150 |
| Wym. zewnętrzne (szer.xgł.xwys.) | mm | 1400 x 335 x 288,5 |
| Wym. opakowania (szer.xgł.xwys.) | mm | 1500 x 375 x 330 mm |
| Pojemność kontenera 12,2 m | szt | 270 |



Model dostosowany do pojemników GN 1/4 (pojemniki nie znajdują się w zestawie)



Pokrywa ze stali nierdzewnej służąca ochronie żywności

Model GVC został stworzony tak, aby sprostać wymaganiom dynamicznych środowisk gastronomicznych. Niezależnie od tego, czy mowa o pizzerii, restauracji typu fast-food czy kanapkarni, ta witryna chłodnicza ułatwia przygotowywanie posiłków, gwarantując, że wszystko, co potrzebne, jest dobrze zorganizowane i dostępne w zasięgu ręki. Nadstawka jest kompatybilna z pojemnikami gastronomicznymi (dostępnymi jako wyposażenie dodatkowe). Zapoznaj się ze specyfikacją techniczną, aby uzyskać więcej informacji na temat pojemności tego konkretnego urządzenia.

Dzięki niezawodnemu statycznemu układowi chłodzenia GVC stale utrzymuje optymalną temperaturę, dzięki czemu produkty pozostają świeże i są zawsze gotowe do podania. Funkcja ręcznego rozmrażania zapobiega gromadzeniu się lodu, zapewniając bezproblemową obsługę.

Wykonana z trwałej stali nierdzewnej SS201 nadstawka jest niezwykle wytrzymała. Urządzenie jest wyposażone w pokrywę ze stali nierdzewnej, co pozwala oszczędzać energię i chroni przechowywane składniki. Rozwiązanie GVC jest idealne dla firm, w których szybkość i jakość mają kluczowe znaczenie. Zostało zaprojektowane tak, aby zoptymalizować proces przygotowywania żywności.