

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 Füße

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

Dämmdichte	kg/m ³	38
Kapazität GN-Behälter	Stk	9 x GN1/3
Temperaturbereich	°C	+2 bis +8
Klimaklasse		4
Brutto-/Nettogewicht	kg	42,5 / 37
Brutto-/Netto-Volumen	l	75,4 / 63,9

Design und Material

Füße/Beine	Stellfüße
Außenfinish	SS 201
Innenfinish	SS 201
Innenbeleuchtung	Nein

Kühlung und Funktionen

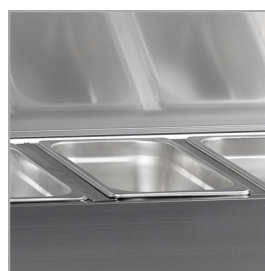
Art der Steuerung	Elektronisch	
Art der Kühlung	Statisch	
Art der Abtauung	Manuell	
Kältemittel	R600a	
Kältemittelfüllmenge	g	45
Thermometer	Ja	

Energie und Verbrauch

Max. Umgebungstemperatur	30°C at 55% RH	
Energieverbrauch	kWh/24h	2.93
Jährlicher Energieverbrauch	kWh/Jahr	1069
Stromversorgung		
Leistungsaufnahme	W	122
Spannung / Frequenz	V/Hz	220-240/50
Geräuschpegel	dB(A)	40

Abmessungen

Innenabmessungen (BxTxH)	mm	1650 x 305 x 150
Außenmaße (BxTxH)	mm	2000 x 395 x 288,5
Verpackungsmaße (BxTxH)	mm	2100 x 435 x 330 mm
Kapazität 40-Fuß-Container	Stk	168



Für GN1/3-Behälter
geeignet (nicht
beinhaltet)



Edelstahl-Deckel zum
Schutz von Lebensmitteln