



## GVC38-200

Witryna chłodnicza GN1/3

### Cechy produktu

- Stal nierdzewna
- Struktura szklana służąca ochronie żywności
- Model dostosowany do pojemników GN 3/1 (pojemniki nie znajdują się w zestawie)
- Cyfrowy kontroler i wyświetlacz temperatury
- Chłodzenie statyczne
- Regulowane nóżki

Nadstawka chłodnicza na pojemniki GN1/3

### Rozmiary i zawartość

Gęstość izolacji	kg/m <sup>3</sup>	38
Pojemność pojemników GN	szt	9 x GN1/3
Zakres temperatur	°C	+2 do +8
Klasa klimatyczna		4
Masa brutto/netto	kg	42,5 / 37
Pojemność brutto/netto	l	75,4 / 63,9

### Wzornictwo i materiał

Hartowane szkło	Tak
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	2.93
Roczne zużycie energii	kWh/rok	1069

### Moc

Moc wejściowa	W	122
Napięcia / Częstotliwość	V/Hz	220-240/50
Poziom hałasu	dB(A)	40

### Wymiary

Wym. wewnętrzne (szer.xgł.xwys.)	mm	1650 x 305 x 150
Wym. zewnętrzne (szer.xgł.xwys.)	mm	2000 x 395 x 448
Wym. opakowania (szer.xgł.xwys.)	mm	2100 x 435 x 280 mm
Pojemność kontenera 12,2 m	szt	168



Struktura szklana służąca ochronie żywności



Model dostosowany do pojemników GN 1/3 (pojemniki nie znajdują się w zestawie)

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. Wyposażona jest w szklaną osłonę higieniczną, chroniącą żywność np. przed kichnięciami, a jednocześnie zapewniającą doskonałą widoczność, która ułatwia szybki dostęp do składników. Rozwiązanie GVC jest idealne dla firm, w których szybkość i jakość mają kluczowe znaczenie. Zostało zaprojektowane tak, aby zoptymalizować proces przygotowywania żywności.