



UD1-22

GN2/1 Uni-Drawer

Producteigenschappen

- Eenvoudig schakelen tussen koelen en vriezen
- Maximale opslagruimte
- Geschikt voor GN-pannen (max. diepte 150 mm)
- Geventileerde koeling voor snelle pull-down en gelijkmatige temperatuur
- Automatisch ontdooien
- Maximum belastingcapaciteit per lade: 60 kg
- Maximale laadcapaciteit van het tafeltopmodel: 240 kg

Uni-drawer voor GN2/1-bakken

De UD uni-drawer biedt de flexibiliteit van zowel koelen als vriezen in één apparaat. Met één druk op de knop schakelt u eenvoudig tussen de twee functies en stelt u de temperatuur in van +2 tot +8 °C voor koelen of -22 tot -18 °C voor vriezen.

De uni-drawer is geschikt voor GN-bakken tot 150 mm diep en kan ook zonder gastronormbakken worden gebruikt. Hierdoor past hij zich gemakkelijk aan verschillende werkzaamheden in de keuken aan. De versterkte bovenplaat is sterk genoeg voor zware keukenapparatuur, zoals friteuses en ovens, en helpt u de beschikbare werkruimte optimaal te benutten.

Compact, robuust en betrouwbaar. De UD uni-drawer is een praktische oplossing voor professionele keukens waar flexibiliteit en efficiënt ruimtegebruik belangrijk zijn.

Bruto/netto gewicht	kg	82 / 72
Netto volume	l	51
Bruto volume	l	78
Bruto/netto volume	l	78 / 51
Temperatuurbereik	°C	+2 tot +8 / -18 tot -22
Klimaatklasse		4
Buitenafwerking		SS304
Binnenafwerking		SS304
Deur aantal & type		
Planken aantal & type		
Zwenkwielen		Zwenkwielen
Slot		Nee
Laden	st	1
Binnenverlichting		Nee
Type koeling		Geventileerd
Type ontdooiing		
Koelmiddel		R290
Koelmiddelinhoud	g	70
Energieklasse		C
Energieverbruik	kWh/24h	3.3
Energieverbruik per jaar	kWh/jaar	1204.5
EEl	%	45
Input vermogen	W	240
Spanning / Frequentie	V/Hz	220-240/50
Geluidsniveau	dB(A)	42
Externe maat (BxDxH)	mm	905 x 700 x 605
Interne maat (BxDxH)	mm	675 x 565 x 205
Verpakte maat (BxDxH)	mm	975 x 760 x 700
40 ft containerlading	st	108



Van koelen naar vriezen
met één druk op een
knop



GN2/1 lade