



GVC38-200

Kühlvitrine GN1/3

Produkteigenschaften

- Edelstahl
- Glasaufbau zum Schutz von Lebensmitteln
- Für GN1/3-Behälter geeignet (nicht beinhaltet)
- Digitalregler und Temperaturanzeige
- Statische Kühlung
- Verstellbare Füße

Gekühlte Kopfeinheit für GN1/3-Behälter

Steigern Sie Ihren Catering-Umsatz mit den GVC Gastronorm-Topping-Regalen. Diese Regale wurden speziell für den Food-Service entwickelt und verbessern Ihre Arbeitsabläufe mit fortschrittlichen Funktionen. Die Glasabdeckung sorgt für Hygiene und gute Sichtbarkeit. Organisieren und präsentieren Sie Toppings bei optimalen Temperaturen für eine schnelle Zubereitung. Das vollautomatische System hält die Temperatur über ein statisches Kühlsystem zwischen 2 °C und 10 °C und bewahrt so die Frische. Die manuelle Abtauung verhindert die Bildung von Eis.

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

Gehärtetes Glas	Ja
Füße/Beine	Stellfüße
Außenfinish	SS 201
Innenfinish	SS 201

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, 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

Außenmaße (BxTxH)	mm	2000 x 395 x 448
Innenmaße (BxTxH)	mm	1650 x 305 x 150
Verpackungsmaße (BxTxH)	mm	2100 x 435 x 280
Kapazität 40-Fuß-Container	Stk	168



Glasaufbau zum Schutz von Lebensmitteln



Für GN1/3-Behälter geeignet (nicht beinhaltet)