



GUC50

Staande koeler GN1/1

Producteigenschappen

- Een serie die uw geld zeker waard is.
- Roestvrij stalen kast
- Omkeerbare dichte deur
- Zelfsluitende deur
- Instelbare roosters GN1/1
- Digitale regelaar en temperatuurweergave
- Geventileerde koeling
- Sterke wielen
- Slot
- Accessoire - Voetdeuropener

Slanke koeler in roestvast staal voor de gastronomie

De voordelige G-line slanke koeler is ontworpen voor krappe ruimtes in professionele keukens. Met instelbare draadplanken en geschikt voor GN1/1 gastronormbakken. De koeler is zeer duurzaam en speciaal ontwikkeld voor drukke keukens. De koeler is voorzien van sterke wielen, waardoor het bijv. voor het dagelijkse schoonmaken, gemakkelijk kan worden verplaatst. Optie als vriezer leverbaar.

Bruto/netto gewicht	kg	123 / 110
Netto volume	l	228
Bruto volume	l	292
Bruto/netto volume	l	292 / 228
Temperatuurbereik	°C	+2 tot +8
Klimaatklasse		5
Buitenafwerking		SS201
Binnenafwerking		SS201
Deur aantal		1
Deur aantal & type		1
Omkeerbare deur		Ja
Max belasting op planken	kg/m ²	13
Aantal roosters	st	3
Planken aantal & type		3 draadplanken
Plankkleur		Bianco
Plankmaten		GN2/1
Zwenkwielen		4 wielen, 2 met rem
Slot		Ja
Binnenverlichting		LED
Type regelaar		Elektronisch
Type koeling		Geventileerd
Type ontdooiing		Automatisch
Koelmiddel		R600a
Koelmiddelinhoud	g	90
Thermometer		Ja
Energieklasse		B
Max Ambient		+40°C, 40% RH
Energieverbruik per jaar	kWh/jaar	329
Energieverbruik	kWh/24h	0.9
EEl	%	33.4
Input vermogen	W	250
Spanning / Frequentie	V/Hz	220-240/50
Geluidsniveau	dB(A)	42
Externe maat (BxDxH)	mm	484 x 745 x 2100
Interne maat (BxDxH)	mm	368 x 580 x 1510
Verpakte maat (BxDxH)	mm	515 x 765 x 2140
40 ft containerlading	st	67



Instelbare roosters



Sterke zwenkwielen