



GVC33-200

Vitrine réfrigérée GN1/4

Caractéristiques du produit

- Acier inoxydable
- Structure en verre pour protéger les aliments
- Accepte les bacs GN1/4 (non fournis)
- Régulation numérique et affichage de la température
- Refroidissement statique
- Pieds ajustables

Unité de garniture réfrigérée pour bacs GN1/4

L'unité GVC est conçue pour les besoins des établissements à service rapide. Que ce soit en pizzeria, fast-food ou sandwicherie, cette vitrine réfrigérée facilite le travail de préparation en vous permettant d'organiser tout ce dont vous avez besoin à portée de main. L'unité est compatible avec les bacs gastronorm (non fournis). Voir les caractéristiques techniques pour plus de détail sur la capacité de cette unité. L'unité GVC maintient des températures optimales grâce à un système de réfrigération statique particulièrement fiable. Ainsi, vos ingrédients restent au frais, prêts à l'emploi. Et la fonction de dégivrage manuel évite les accumulations de glace pour une utilisation sans souci. À base d'acier inoxydable SS201 très robuste, l'unité est fabriquée pour durer. Elle est par ailleurs dotée d'un pare-haleine en verre. Cela garantit une hygiène irréprochable en protégeant la nourriture, tout en permettant une bonne visibilité et un accès rapide à vos ingrédients. Idéale pour les établissements privilégiant la vitesse et la qualité, l'unité GVC est conçue pour optimiser votre processus de préparation.

Mesures et contenu

| | | |
|----------------------|------|------------|
| Capacité bacs GN | pces | 10 x GN1/4 |
| Plage de température | °C | +2 à +8 |
| Classe climatique | | 4 |
| Poids brut / net | kg | 39 / 34 |
| Volume brut / net | l | 60,6 / 52 |

Design et matériaux

| | |
|------------------------------|------------------|
| Nombre et type de couvercles | |
| Vitrage de sécurité | Oui |
| Pieds | Pieds Ajustables |
| Finition extérieure | SS201 |
| Finition intérieure | SS201 |
| Éclairage intérieur | Non |

Froid et fonctions

| | | |
|-----------------------|--------------|----|
| Type de régulation | Électronique | |
| Type de réfrigération | Statique | |
| Type de dégivrage | Manuel | |
| Fluide frigorigène | R600a | |
| Charge de gaz | g | 45 |
| Thermomètre | Oui | |

Puissance et consommation

| | | |
|--------------------------------|---------|----------------|
| Max Ambient | | 30°C at 55% RH |
| Consommation d'énergie | kWh/24h | 2.93 |
| Consommation électrique par an | kWh/an | 1069 |
| Puissance | | |
| Puissance consommée | W | 122 |
| Tension / Fréquence | V/Hz | 220-240/50 |
| Niveau sonore | dB(A) | 40 |

Dimensions

| | | |
|--------------------------------|------|------------------|
| Dimensions intérieures (LxPxH) | mm | 1650 x 245 x 150 |
| Dimensions extérieures (LxPxH) | mm | 2000 x 335 x 448 |
| Dimensions emballées (LxPxH) | mm | 2100 x 375 x 280 |
| Charge conteneur 40 pieds | pces | 198 |



Structure en verre pour protéger les aliments



Accepte les bacs GN1/4 (non fournis)