

GVC33-200

Kühlvitrine GN1/4

Produkteigenschaften

- Edelstahl
- Glasaufbau zum Schutz von Lebensmitteln
- Für GN1/4-Behälter geeignet (nicht beinhaltet)
- Digitalregler und Temperaturanzeige
- Statische Kühlung
- Verstellbare FüÙe

Gekühlte Kopfeinheit für GN1/4-Behälter

Steigern Sie Ihren Catering-Umsatz mit den GVC Gastronorm-Topping-Regalen. Diese speziell für den Food-Service entwickelten Regale verbessern Ihre Arbeitsabläufe mit fortschrittlichen Funktionen. Mit Glasabdeckung für Hygiene und gute Sichtbarkeit. Organisieren und präsentieren Sie Toppings bei optimalen Temperaturen für eine schnelle Zubereitung von Speisen. Vollautomatisch, hält die Temperatur über ein statisches Kühlsystem zwischen 2 °C und 8 °C und bewahrt so die Frische. Die manuelle Abtaugung verhindert die Bildung von Eis.

Abmessungen und Fassungsvermögen

Dämmdichte	kg/m ³	38
Kapazität GN-Behälter	Stk	10 x GN1/4
Temperaturbereich	°C	+2 bis +8
Klimaklasse		4
Brutto-/Nettogewicht	kg	39 / 34
Brutto-/Netto-Volumen	l	60,6 / 52

Design und Material

Gehärtetes Glas	Ja
FüÙe/Beine	StellfüÙe
Außenfinish	SS 201
Innenfinish	SS 201
Innenbeleuchtung	Nein

Kühlung und Funktionen

Art der Steuerung	Elektronisch	
Art der Kühlung	Statisch	
Art der Abtaugung	Manuell	
Kältemittel	R600a	
Kältemittelfüllmenge	g	45
Thermometer	Ja	

Energie und Verbrauch

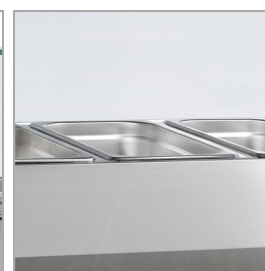
Max. Umgebungstemperatur	30°C at 55% RH	
Energieverbrauch	kWh/24h	2.93
Jährlicher Energieverbrauch	kWh/Jahr	1069
Stromversorgung		
Leistungsaufnahme	W	122
Spannung / Frequenz	V/Hz	220-240/50
Geräuschpegel	dB(A)	40

Abmessungen

Innenabmessungen (BxTxH)	mm	1650 x 245 x 150
AußenmaÙe (BxTxH)	mm	2000 x 335 x 448
VerpackungsmaÙe (BxTxH)	mm	2100 x 375 x 280 mm
Kapazität 40-Fuß-Container	Stk	198



Glasaufbau zum Schutz von Lebensmitteln



Für GN1/4-Behälter geeignet (nicht beinhaltet)