



GVC33-120

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 wurden speziell für den Food-Service entwickelt und verbessern Ihre Abläufe mit fortschrittlichen Funktionen. Optionen mit Glasschutz sorgen für Hygiene und Übersichtlichkeit. Organisieren und präsentieren Sie Toppings bei optimalen Temperaturen für eine schnelle Zubereitung von Speisen. Das vollautomatische System hält die Temperaturen über ein statisches Kühlsystem zwischen 2 °C und 8 °C und bewahrt so die Frische. Manuelles Abtauen verhindert die Bildung von Eis.

Abmessungen und Fassungsvermögen

Kapazität GN-Behälter	Stk	5 x GN1/4
Temperaturbereich	°C	+2 bis +8
Netto-Volumen	l	26
Bruttovolumen	l	31
Brutto-/Netto-Volumen	l	31 / 26
Brutto-/Nettogewicht	kg	29 / 25

Design und Material

Gehärtetes Glas	Ja
FüÙe/Beine	StellfüÙe
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	964
Energieverbrauch	kWh/24h	2.64
Stromversorgung		
Leistungsaufnahme	W	110
Spannung / Frequenz	V/Hz	220-240/50
Geräuschpegel	dB(A)	40

Abmessungen

AußenmaÙe (BxTxH)	mm	1200 x 335 x 448
InnenmaÙe (BxTxH)	mm	850 x 245 x 150
VerpackungsmaÙe (BxTxH)	mm	1300 x 375 x 280
Kapazität 40-Fuß-Container	Stk	324



Glasaufbau zum Schutz von Lebensmitteln



Für GN1/4-Behälter geeignet (nicht beinhaltet)