TEFCOLD®
COOL PRODUCTS WORLDWIDE

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 Füße

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 Abtauung verhindert die Bildung von Eis.

Abmessungen und Fassungsvermögen		
Kapazität GN-Behälter	Stk	10 x GN1/4
Temperaturbereich	°C	+2 bis +8
Netto-Volumen	l	52
Bruttovolumen	l	60.6
Brutto-/Netto-Volumen	l	60,6 / 52
Brutto-/Nettogewicht	kg	39 / 34
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 335 x 448
Innenmaße (BxTxH)	mm	1650 x 245 x 150
Verpackungsmaße (BxTxH)	mm	2100 x 375 x 280
Kapazität 40-Fuß-Container	Stk	198

Glasaufbau zum Schutz von Lebensmitteln

Für GN1/4-Behälter geeignet (nicht beinhaltet)