



UD1-3

GN3/1 Uni-Drawer

Produkteigenschaften

- Leichtes Umstellen zwischen Kühlen und Tiefkühlen
- Vergrößerte Lagerkapazität
- Geeignet für GN-Behälter (max. Tiefe 150 mm)
- Umluftkühlung für beschleunigte Temperaturabsenkung und gleichmäßige Temperatur
- Automatische Abtauung
- Großer Lagerraum
- Max. Fassungsvermögen je Schublade: 60 kg
- Maximale Belastbarkeit der Oberplatte: 240 kg

Das äußerst vielseitige Uni-Drawer-System (manchmal auch als Unterhitze-Grill, Lowboy oder Chef-Base bezeichnet) ermöglicht es Ihnen, die Schublade entweder als Kühl- oder als Gefrierschrank zu nutzen. Ideal für stark frequentierte Küchen, in denen Sie gekühlte oder gefrorene Lebensmittel für die Zubereitung von Speisen sofort zur Hand haben müssen. Die Schubladen sind für Gastronorm-Behälter mit einer Tiefe von bis zu 150 mm geeignet (die Schubladen können mit oder ohne Gastronorm-Behälter verwendet werden). UD1-3 nimmt 3x 1/1 Gastronorm-Behälter auf. Die Oberseite ist für eine Reihe von Geräten geeignet. Maximales Gewicht pro Schublade – 50 kg. Gesamtgewicht der Einheit 300 kg.

Abmessungen und Fassungsvermögen

Kapazität GN-Behälter	Stk	3
Temperaturbereich	°C	-21 bis -18 / + 1 bis +4
Klimaklasse		5
Brutto-/Nettogewicht	kg	105 / 90
Brutto-/Netto-Volumen	l	116 / 77

Design und Material

Schubladen	Stk	1
Lenkrollen		4 Rollen, davon zwei mit Bremse
Außenfinish		SS 304
Innenfinish		SS 304

Kühlung und Funktionen

Art der Steuerung		Elektronisch
Art der Kühlung		Ventiliert
Art der Abtauung		Automatisch
Kältemittel		R290
Kältemittelfüllmenge	g	70
Thermometer		Ja

Energie und Verbrauch

Energieklasse		E
Energieverbrauch	kWh/24h	6.05
Jährlicher Energieverbrauch	kWh/Jahr	2208
EEL	%	78
Leistungsaufnahme	W	270
Spannung / Frequenz	V/Hz	220-240/50
Geräuschpegel	dB(A)	54

Abmessungen

Innenabmessungen (BxTxH)	mm	1000 x 565 x 205
Außenmaße (BxTxH)	mm	1230 x 700 x 600
Verpackungsmaße (BxTxH)	mm	1310 x 770 x 740 mm
Kapazität 40-Fuß-Container	Stk	72



Wechsel von Kühl auf Tiefkühl durch eine Taste



GN3/1-Schubladen