



GUC70

Staande chiller GN2/1

Producteigenschappen

- Roestvrij stalen kast
- Omkeerbare dichte deur
- Geventileerde koeling
- Digitale regelaar en temperatuurweergave
- Slot
- Zelfsluitende deur
- Instelbare planken GN2/1
- Sterke wielen
- Een serie die uw geld zeker waard is.

Staande koeler in roestvast staal voor de gastronomie

Deze voordelige G-line staande koeler biedt veel opslagruimte voor industriële keukens. Met instelbare planken en geschikt voor GN2/1 gastronormbakken. De koeler is zeer duurzaam en speciaal ontwikkeld voor drukke keukens. Voorzien van sterke wielen, waardoor de koeler bijv. voor het dagelijkse schoonmaken, gemakkelijk kan worden verplaatst. Optie als vriezer leverbaar.

Maten en inhoud

Bruto/netto gewicht	kg	145 / 120
Netto volume	l	395
Bruto volume	l	537
Bruto/netto volume	l	537 / 395
Temperatuurbereik	°C	+2 tot +8
Klimaatklasse		4

Ontwerp en materiaal

Buitenafwerking		SS201
Binnenafwerking		SS201
Deur aantal		1
Deur aantal & type		1 zelfsluitende dichte scharnierdeur
Omkeerbare deur		Ja
Max belasting op planken	kg/m²	25
Aantal roosters	st	3
Planken aantal & type		3 draadplanken
Plankkleur		Wit
Plankmaten		GN2/1
Zwenkwielen		4 wielen, 2 met rem
Slot		Ja
Binnenverlichting		Nee

Koelen en functies

Type regelaar	Elektronisch
Type koeling	Geventileerd
Type ontdooiing	Automatisch
Koelmiddel	R290
Koelmiddelinhoud	g90
Thermometer	Ja

Stroom en verbruik

Energieklasse	C	
Max Ambient	+30°C, 55% RH	
Energieverbruik per jaar	kWh/jaar	445
Energieverbruik	kWh/24h	1.22
EEl	%	36.5

Voeding

Input vermogen	W	255
Spanning / Frequentie	V/Hz	220-240/50
Geluidsniveau	dB(A)	45

Afmetingen

Externe maat (BxDxH)	mm	680 x 867 x 1995
Interne maat (BxDxH)	mm	560 x 680 x 1384
Verpakte maat (BxDxH)	mm	720 x 880 x 2050
40 ft containerlading	st	42



