



GUC140

Staande chiller GN2/1

Producteigenschappen

- Roestvrij stalen kast
- Geventileerde koeling
- Digitale regelaar en temperatuurweergave
- Slot
- Zelfsluitende deuren
- 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	160 / 140
Netto volume	l	1056
Bruto volume	l	1166
Bruto/netto volume	l	1166 / 1056
Temperatuurbereik	°C	+2 tot +8
Klimaatklasse		4

Ontwerp en materiaal

Buitenafwerking		SS201
Binnenafwerking		SS201
Deur aantal		2
Deur aantal & type		2 zelfsluitende dichte scharnierdeuren
Omkeerbare deur		Nee
Max belasting op planken	kg/m²	110
Aantal roosters	st	6
Planken aantal & type		6 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	g150
Thermometer	Ja

Stroom en verbruik

Energieklasse	C	
Max Ambient	+30°C, 55% RH	
Energieverbruik per jaar	kWh/jaar	613
Energieverbruik	kWh/24h	1.68
EEl	%	35.5

Voeding

Input vermogen	W	320
Spanning / Frequentie	V/Hz	220-240/50
Geluidsniveau	dB(A)	45

Afmetingen

Externe maat (BxDxH)	mm	1340 x 867 x 1995
Interne maat (BxDxH)	mm	1220 x 680 x 1384
Verpakte maat (BxDxH)	mm	1400 x 880 x 2070
40 ft containerlading	st	21



