



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

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

Ontwerp en materiaal

Deur aantal & type	1 zelfsluitende dichte scharnierdeur	
Deur aantal		1
Max belasting op planken	kg/m²	25
Aantal roosters	st	3
Plankkleur		Wit
Plankmaten		GN1/1
Planken aantal & type	3 draadplanken	
Zwenkwielen		4 wielen, 2 met rem
Buitenafwerking		SS201
Binnenafwerking		SS201
Binnenverlichting		Nee
Slot		Ja

Koelen en functies

Type regelaar		Elektronisch
Type koeling		Geventileerd
Type ontdooiing		Automatisch
Koelmiddel		R290
Koelmiddelinhoud	g	90
Thermometer		Ja

Stroom en verbruik

Energieklasse		C
Energieverbruik	kWh/24h	1.22
Energieverbruik per jaar	kWh/jaar	445
EEL	%	36.5
Input vermogen	W	255
Spanning / Frequentie	V/Hz	220-240/50
Geluidsniveau	dB(A)	45

Afmetingen

Interne maat (BxDxH)	mm	560 x 680 x 1380
Externe maat (BxDxH)	mm	680 x 845 x 2000
Verpakte maat (BxDxH)	mm	720 x 880 x 2050 mm
40 ft containerlading	st	42



Instelbare planken



Geventileerde koeling