



GVC38-180 S/S

Køleopsats GN1/3

Produktegenskaber

- Rustfrit stål
- Rustfrit stål
- Tager GN1/3 kantiner (ikke inkluderet)
- Digital kontrol og temperatur-display
- Statisk køling
- Justerbare fødder

Køleopsats i rustfrit stål med låg

GVC er designet til at opfylde kravene til hurtig ekspedering i travle køkkener. Uanset om du driver et pizzeria, en fastfoodrestaurant eller en sandwichbutik, gør denne vitrinekøler tilberedningen af maden lettere og sikrer, at alt, hvad du har brug for, er organiseret og inden for rækkevidde. Køleopsatsen er lavet til GN-kantiner (medfølger ikke) - se de tekniske specifikationer for mere information om kapaciteten for denne specifikke enhed. GVC'en opretholder en optimal temperatur ved hjælp af et pålideligt, statisk kølesystem. Det holder dine ingredienser friske og klar til brug, mens den manuelle afrimningsfunktion forhindrer ophobning af is og sikrer problemfri drift. Kølevitrinen er konstrueret af holdbart SS201 rustfrit stål og er udstyret med et stålåg, der beskytter ingredienserne og mindsker energiforbruget. GVC-serien er designet til at optimere madtilberedningsprocessen og er perfekt til virksomheder, hvor hastighed og kvalitet er afgørende.

Mål og indhold

Kapacitet GN-kantiner	stk	8 x GN1/3
Temperatur-interval	°C	+2 til +8
Klimaklasse		4
Brutto-/ Nettovægt	kg	39,5 / 35
Brutto-/ Nettovolumen	l	66,3 / 56,8

Design og materialer

Antal låg & type	
Fødder / ben	Justerbare Fødder
Eksteriør	SS201
Interiør	SS201
Indvendigt lys	Nej

Køling og funktioner

Termostat, type	Elektronisk
Køling, type	Statisk
Afrimning, type	Manuel
Kølemiddel	R600a
Kølemiddel, mængde	g
Termometer	Ja

Strøm og forbrug

Max Ambient	30°C at 55% RH
Energiforbrug	kWh/24t
Årligt energiforbrug	kWh/år
Strøm	
Effekt	W
Spænding / Frekvens	V/Hz
Lydniveau	dB(A)

Dimensioner

Indvendige mål (BxDxH)	mm
Udvendige mål (BxDxH)	mm
Pakkemål (BxDxH)	mm
40' container kapacitet	stk



Tager GN1/3 kantiner
(ikke inkluderet)



Rustfrit stålåg for
beskyttelse af
fødevarer

