



GVC38-150 S/S

Koelvitrine GN1/3

Producteigenschappen

- Roestvrijstalen deksel
- Roestvrij staal
- Geschikt voor GN1/3 bak(ken) (niet meegeleverd)
- Digitale regelaar en temperatuurweergave
- Statische koeling
- Stelpoten

Gekoelde RVS topping unit met deksel

De GVC is ontworpen om te voldoen aan de eisen van de snelle voedingsindustrie. Of u nu een pizzeria, fastfoodrestaurant of broodjeszaak runt, deze vitrinekoeler maakt het bereiden van voeding eenvoudig en zorgt ervoor dat u alles wat u nodig hebt binnen handbereik hebt. De topping unit is geschikt voor gastronom-bakken (niet inbegrepen). Zie de technische specificaties voor meer informatie over de capaciteit van deze specifieke unit.

De GVC handhaaft optimale temperaturen met een betrouwbaar statisch koelsysteem. Zo blijven al uw ingrediënten vers en klaar voor gebruik. De handmatige ontdooifunctie voorkomt ijsvorming voor een probleemloze werking.

De topping-bank is gemaakt van duurzaam SS201 roestvrij staal om lang mee te gaan. Het toestel is uitgerust met een roestvrijstalen deksel, om energie te besparen en uw ingrediënten te beschermen. Perfect voor bedrijven waar snelheid en kwaliteit belangrijk zijn, de GVC is ontworpen om uw voedselbereidingsproces te optimaliseren.

Maten en inhoud

Isolatie-dichtheid	kg/m ³	38
Capaciteit GN-bakken	st	6 x GN1/3
Temperatuurbereik	°C	+2 tot +8
Klimaatklasse		4
Bruto/netto gewicht	kg	35,5 / 31
Bruto/netto volume	l	52,6 / 42,6

Ontwerp en materiaal

Voetjes / poten	Instelbare Voeten
Buitenaafwerking	SS201
Binnenaafwerking	SS201
Binnenverlichting	Nee

Koelen en functies

Type regelaar	Elektronisch
Type koeling	Statisch
Type ontdooiing	Handmatig
Koelmiddel	R600a
Koelmiddelinhoud	g45
Thermometer	Ja

Stroom en verbruik

Max Ambient		30°C at 55% RH
Energieverbruik	kWh/24h	2.64
Energieverbruik per jaar	kWh/jaar	964
Voeding		
Input vermogen	W	110
Spanning / Frequentie	V/Hz	220-240/50
Geluidsniveau	dB(A)	40

Afmetingen

Interne maat (BxDxH)	mm	1150 x 305 x 150
Externe maat (BxDxH)	mm	1500 x 395 x 288,5
Verpakte maat (BxDxH)	mm	1600 x 435 x 330 mm
40 ft containerlading	st	216



Geschikt voor GN1/3 bak(ken) (niet meegeleverd)



Roestvast stalen deksel voor bescherming van voedsel