



GUC50

Staande koeler GN1/1

Producteigenschappen

- Een serie die uw geld zeker waard is.
- Roestvrij stalen kast
- Omkeerbare dichte deur
- Zelfsluitende deur
- Instelbare roosters GN1/1
- Digitale regelaar en temperatuurweergave
- Geventileerde koeling
- Sterke wielen
- Slot
- Accessoire - Voetdeuropener

Slanke koeler in roestvast staal voor de gastronomie

De voordelige G-line slanke koeler is ontworpen voor krappe ruimtes in professionele keukens. Met instelbare draadplanken en geschikt voor GN1/1 gastronormbakken. De koeler is zeer duurzaam en speciaal ontwikkeld voor drukke keukens. De koeler is voorzien van sterke wielen, waardoor het bijv. voor het dagelijkse schoonmaken, gemakkelijk kan worden verplaatst. Optie als vriezer leverbaar.

Maten en inhoud

Temperatuurbereik	°C	+2 tot +8
Klimaatklasse		5
Netto volume	l	228
Bruto volume	l	292
Bruto/netto volume	l	292 / 228
Bruto/netto gewicht	kg	123 / 110

Ontwerp en materiaal

Deur aantal & type		1
Deur aantal		1
Max belasting op planken	kg/m ²	13
Aantal roosters	st	3
Plankkleur		Bianco
Plankmaten		GN1/1
Planken aantal & type		3 draadplanken
Zwenkwielen		4 wielen, 2 met rem
Binnenverlichting		LED
Slot		Ja
Buitenafwerking		SS201
Binnenafwerking		SS201

Koelen en functies

Type regelaar		Elektronisch
Type koeling		Geventileerd
Type ontdooiing		Automatisch
Koelmiddel		R600a
Koelmiddelinhoud	g	90
Thermometer		Ja

Stroom en verbruik

Energieklasse		B
Max Ambient		+40°C, 40% RH
Energieverbruik per jaar	kWh/jaar	329
Energieverbruik	kWh/24h	0.9
EEl	%	33.4
Input vermogen	W	250
Spanning / Frequentie	V/Hz	220-240/50
Geluidsniveau	dB(A)	42

Afmetingen

Externe maat (BxDxH)	mm	484 x 745 x 2100
Interne maat (BxDxH)	mm	368 x 580 x 1510
Verpakte maat (BxDxH)	mm	515 x 765 x 2140
40 ft containerlading	st	67



Instelbare roosters



Sterke zwenkwielen