

Vitrine réfrigérée gn1/4

Attributs du produit :

Codes produits :

Référence GVC33-200

Description brève du produit :

Acier inoxydable|Structure en verre pour protéger les aliments|Accepte les bacs GN1/4 (non fournis)|Régulation numérique et affichage de la température|Refroidissement statique|Pieds ajustables

Description du produit :

La gamme de vitrines réfrigérées GVC est un excellent complément aux comptoirs de restauration, car elle permet d'avoir tous les ingrédients à porter de main. Elle est compatible avec les bacs aux formats GN1/4 et GN1/6 (non fournis). La partie réfrigérée est en acier inoxydable SS201 avec un écran anti-projection pour protéger la nourriture. C'est l'idéal pour les pizzerias, les fast foods et les sandwicheries.

caractéristiques du produit :

WARRANTY: Inclues garantie étendue 2 ans

Plage de température (°C): +2 à +8

Classe climatique: 4

Poids brut / net (kg): 39 / 34

Volume brut / net (l): 60.6 / 52

Pieds: Pieds Ajustables

Finition extérieure: SS201

Finition intérieure: SS201

Type de régulation: Électronique

Type de réfrigération: Statique

Type de dégivrage: Manuel

Fluide frigorigène: R600a

Charge de gaz (g): 45

Thermomètre: Oui

Puissance consommée (W): 122

Tension / Fréquence (V/Hz): 220-240/50

Niveau sonore (dB(A)): 40

Dimensions intérieures (LxPxH) (mm): 1650 x 245 x 150

Dimensions extérieures (LxPxH) (mm): 2000 x 335 x 448

Dimensions emballées (LxPxH) (mm): 2100 x 375 x 280

GTIN / EAN: 5708181993849

Capacité bacs GN (pcs): 10 x GN1/4

Consommation électrique par an (kWh/an): 1069

Éclairage intérieur: Non

Max Ambient: 30°C at 55% RH

Nombre de séparateurs (pcs): 10

Consommation d'énergie (kWh/24h): 2.93