



GVC38-150 S/S

Kühlvitrine GN1/3

Produkteigenschaften

- Deckel aus Edelstahl
- Edelstahl
- Für GN1/3-Behälter geeignet (nicht beinhaltet)
- Digitalregler und Temperaturanzeige
- Statische Kühlung
- Verstellbare Füße

Gekühlte Kopfeinheit aus Edelstahl mit Deckel

Steigern Sie Ihren Catering-Umsatz mit den GVC-Topping-Regalen. Diese Regale sind perfekt für den Food-Service konzipiert und verfügen über fortschrittliche Funktionen, die Ihre Abläufe optimieren. Organisieren und präsentieren Sie Toppings ganz einfach bei idealen Temperaturen für eine schnelle Zubereitung. Das vollautomatische Regal verfügt über ein statisches Kühlsystem, das eine Temperatur von 2 °C bis 10 °C aufrechterhält, um die Zutaten frisch zu halten. Die manuelle Abtaufunktion verhindert die Bildung von Eis. Die Temperatur lässt sich mit dem digitalen Regler einstellen.

Abmessungen und Fassungsvermögen

Brutto-/Nettogewicht	kg	35,5 / 31
Kapazität GN-Behälter	Stk	6 x GN1/3
Netto-Volumen	l	42,6
Bruttovolumen	l	52,6
Brutto-/Netto-Volumen	l	52,6 / 42,6
Temperaturbereich	°C	+2 bis +8

Design und Material

Außenfinish	SS 201
Innenfinish	SS 201
Füße/Beine	Stellfüße

Kühlung und Funktionen

Art der Steuerung		Elektronisch
Art der Kühlung		Statisch
Art der Abtauung		Manuell
Kältemittel		R600a
Kältemittelfüllmenge	g	45
Thermometer		Ja

Energie und Verbrauch

Max. Umgebungstemperatur		+30°C, 55% RH
Energieverbrauch	kWh/24h	2.64
Energieverbrauch	kWh/h	0.16
Jährlicher Energieverbrauch	kWh/Jahr	964
Stromversorgung		
Leistungsaufnahme	W	110
Spannung / Frequenz	V/Hz	220-240/50
Geräuschpegel	dB(A)	40

Abmessungen

Außenmaße (BxTxH)	mm	1500 x 395 x 288,5
Innenmaße (BxTxH)	mm	1150 x 305 x 150
Verpackungsmaße (BxTxH)	mm	1600 x 435 x 330
Kapazität 40-Fuß-Container	Stk	216



Für GN1/3-Behälter
geeignet (nicht
beinhaltet)



Edelstahl-Deckel zum
Schutz von Lebensmitteln