

Vitrine réfrigérée gn1/3

Attributs du produit :



Codes produits :

Référence GVC38-160

Description brève du produit :

Acier inoxydable|Structure en verre pour protéger les aliments|Accepte les bacs GN1/3 (non fournis)|Régulation numérique et affichage de la température|Refroidissement statique|Pieds ajustables

Description du produit :

La gamme de vitrines réfrigérées GVC38 est un excellent complément aux comptoirs de restauration, car elle permet d'avoir tous les ingrédients à portée de main. Elle est compatible avec les bacs aux formats GN1/3, GN1/6 et GN1/2 (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 :

Consommation électrique par an (kWh/an): 964
Classe climatique: 4
Thermomètre: Oui
WARRANTY: Inclues garantie étendue 2 ans
Plage de température (°C): +2 à +8
Poids brut / net (kg): 37 / 32
Volume brut / net (l): 57.1 / 49.7
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
Puissance consommée (W): 110
Tension / Fréquence (V/Hz): 220-240/50
Niveau sonore (dB(A)): 40
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm): 1250 x 305 x 150
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm): 1600 x 395 x 448
Dimensions emballées (LxPxH) (mm): 1700 x 435 x 280
GTIN / EAN: 5708181993900
Capacité bacs GN (pcs): 7 x GN1/3
Éclairage intérieur: Non
Max Ambient: +30°C, 55% RH

Densité d'isolation (kg/m³): 38

Nombre de séparateurs (pcs): 10

Consommation d'énergie (kWh/24h): 2.64