Vitrine réfrigérée gn1/3



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence GVC38-200 S/S

Description brève du produit :

Couvercle en acier inoxydable|Acier inoxydable|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-S/S 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 GN1/3, GN1/2 et GN1/6 (non fournis). La partie réfrigérée est en acier inoxydable SS201 avec un couvercle en acier pour protéger la nourriture. C'est l'idéal pour les pizzérias, les fast foods et les sandwicheries.

caractéristiques du produit :

Consommation électrique par an (kWh/an): 1069
Classe climatique: 4
Thermomètre: Oui
WARRANTY: Inclues garantie étendue 2 ans
Plage de température (°C): 2 à 8
Poids brut / net (kg): 42.5 / 37
Volume brut / net (l): 75.4 / 63.9
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): 122
Tension / Fréquence (V/Hz): 220-240/50
Niveau sonore (dB(A)): 40
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm): 1650 x 305 x 150
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm): 2000 x 395 x 288.5
Dimensions emballées (LxPxH) (mm): 2100 x 435 x 330
GTIN / EAN: 5708181993955
Capacité bacs GN (pces): 9 x GN1/3
Éclairage intérieur: Non
Max Ambient: +30°C, 55% RH

Densité d’isolation (kg/m³): 38
Nombre de séparateurs (pces): 12
Consommation d'énergie (kWh/24h): 2.93