



1/1 GN

-5°C

-25°C



Gastro F3 Tiefkühltsch

Artikelnummer: 940320220

Gewerbliche Kühl- und Tiefkühltsche müssen so gebaut sein, dass sie den täglichen Anforderungen gerecht werden. Die robuste und qualitativ hochwertige Verarbeitung machen die G+ Tiefkühltsch-Serie zu einem perfekten Kühlgerät mit vielfältigen Einsatzmöglichkeiten. Niedrige Betriebskosten, hohe Temperaturstabilität und leichte Reinigung machen diese Serie zu einem perfekten Partner im professionellen Einsatz.

PRAKTISCHE DETAILS, GUTE ERGONOMIE UND EINFACHE REINIGUNG

Elektronische Steuerung mit Sicherheitsfunktionen für optimalen Warenschutz, einfach auswechselbare Türdichtung (ohne Werkzeug), Ergonomischer Türgriff und glatte, leicht zu reinigende Edelstahloberflächen sind nur einige der Vorteile, die diese Geräteserie zu bieten hat.

UMWELTSCHUTZ UND NACHHALTIGKEIT

Alle Geräte der Marke G+ werden in Dänemark gefertigt. Regionale Zulieferer, umweltschonende Produktionsverfahren, ergonomische Arbeitsplätze und eine Energieversorgung, die auf erneuerbaren Energien basiert, machen die Produktion der Marke G+ zu einer der fortschrittlichsten ihrer Art.

GLEICHMÄßIGE TEMPERATURVERTEILUNG

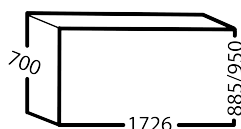
Der G+ Tiefkühltsch-Serie verfügt über ein leistungsstarkes Umluftsystem mit ansaugender Luftführung. Das Ergebnis ist eine gleichmäßige Temperaturverteilung im Innenraum. Die Austrocknung der Produkte wird auf ein Minimum reduziert.

WAS BEDEUTET G+?

G+ ist eine Marke der Gram Professional ApS für professionelle Kühl- und Tiefkühltschränke zur Lagerung von Lebensmitteln.

'G' symbolisiert eine Tradition seit 1901 und unsere Herkunft aus dem dänischen GRAM-Konzern.

'+' bedeutet, dass Innovation und kontinuierliche Weiterentwicklung ein wichtiger Teil unserer DNA sind, um den Bedürfnissen und Erwartungen unserer Kunden zu entsprechen.



TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

| | | | |
|--------------------------|-----------------------|------------------------------------|--|
| Produktname | C3 G FT DL DR DR L2 E | Energieeffizienzklasse / EEI | D / 53,1 |
| Produkttyp | Tiefkühltsch 1/1 GN | Energieverbrauch (kWh/Jahr) | 2158 kWh |
| Temperaturbereich | -25/-5°C | Geräuschniveau | 46,8 dB(A) |
| Volumen (Brutto / Netto) | 506 / 397 Liter | Garantie | Bis zu 5 Jahre |
| Maße (BxTxH) | 1726x700x885/950 mm | Klimaklasse | 4 (30°C/55% RH) |
| Material (außen / innen) | Edelstahl / Edelstahl | Türtyp | Isolierte Türe |
| Bruttogewicht | 158 kg | Füße | H = 135/200 mm |
| Kältemittel / Füllung | R290 / 0,059 kg | Anzahl an Rosten (maximale Anzahl) | 2 pro Fach / (30) - GN-Maße 325x530 mm (BxT) |
| GWP und Co2 Äquivalent | 3 / 0,000177 t | Ausstattung | 1 links angeschlagene Türe und 2 rechts angeschlagene Türe, 6 Edelstahl-Drahtroste. |
| Kälteleistung bei -25°C | 553 W | Variationen | Zusätzliche Drahtroste (Edelstahl), Rollen anstelle von Füßen, Tischplatte mit 50 mm Aufkantung. |
| Elektrischer Anschluss | 230 V, 50 Hz / 1,76A | | |
| Anschlussleistung | 391 W | | |