

# BAKER GA500 FRYSE-/RASKESKAB

GA500 er kompakt i størrelse, men leverer høj ydeevne og understøtter de alsidige arbejdsgange i professionelle bagerier, hvor der stilles de højeste krav.

Et avanceret luftcirkulationssystem sikrer jævn fordeling og præcis styring af temperatur og luftfugtighed, mens den isolerede dør hjælper med at opretholde stabile driftsforhold gennem hele raskeprocessen.

Den intuitive 7" touchskærm gør det muligt at programmere og justere procesparametre, herunder tid, temperatur og relativ luftfugtighed for hvert trin i cyklussen. Brug en af de forprogrammerede standard processer eller lav din egen.

Med indvendig og udvendig udførelse i rustfrit stål, afrundede hjørner og aftagelig magnetisk dørtætningsliste er det nemt at opretholde optimal hygiejne.

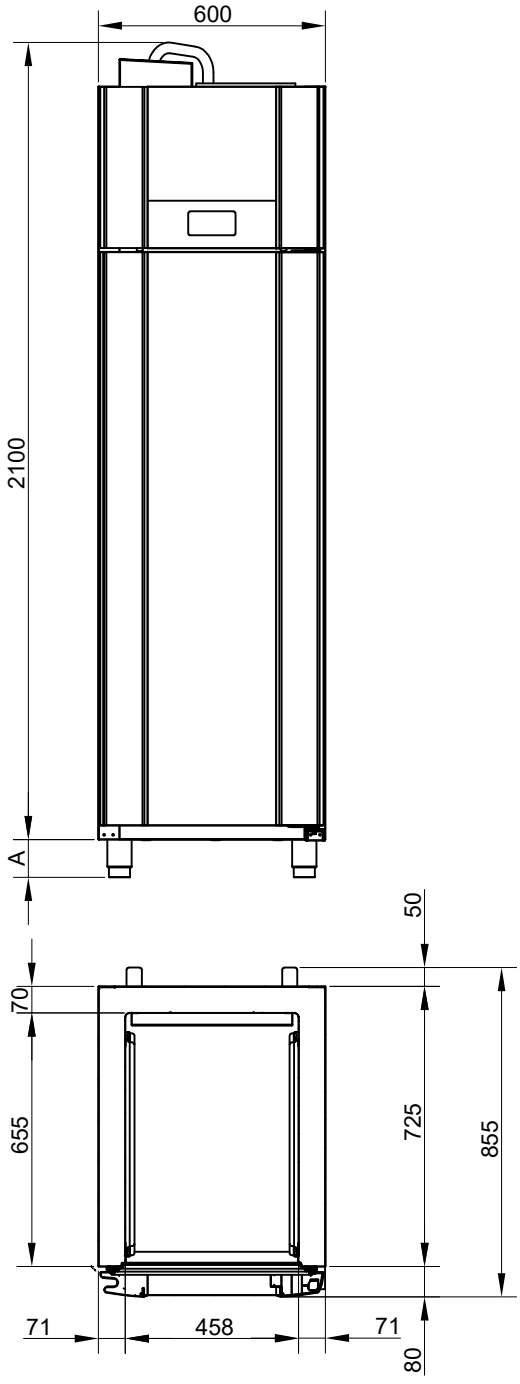
GA500 er tilpasset bageplader i størrelsen 40 × 60 cm og er perfekt egnet til mindre håndværksbagerier med begrænset plads.

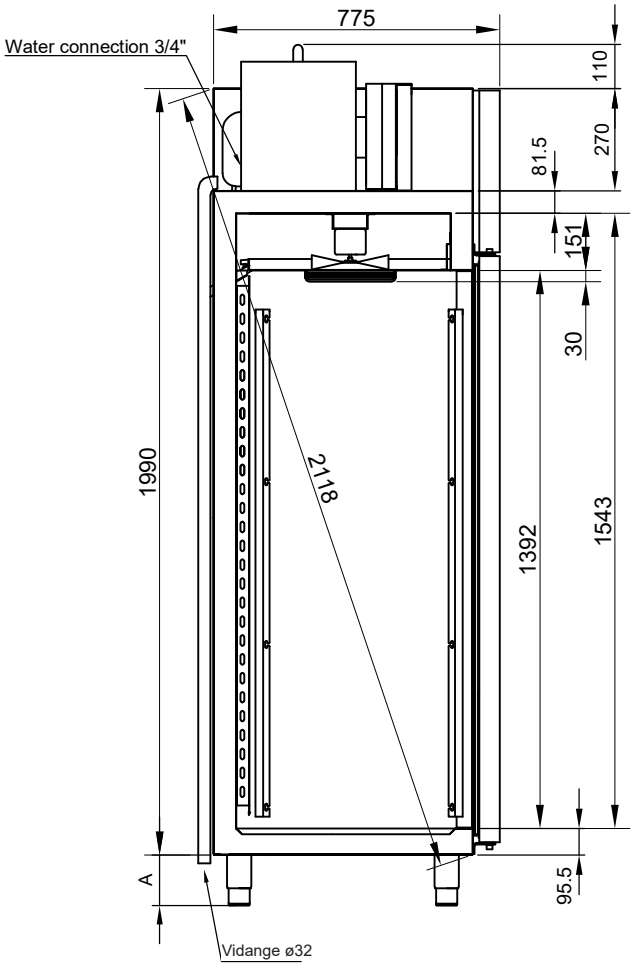
Standardudstyr:
- Indvendig og udvendig i rustfrit stål
- Avanceret luftcirkulationssystem
- Brugervenlig 7" touchskærm med både indbyggede standardprogrammer og brugerdefinerede programmer
- Individuel styring af temperatur og relativ luftfugtighed
- Isoleret dør
- Praktisk vendbar fodpedal til døråbning
- 25 sæt hyldeskinner
- Naturligt kølemiddel R290

Bemærk: Særlige krav ved installation/opstilling:
- Installationsstedet skal være plant og i vater (juster produktets ben)
- ¾" vandtilslutning og DN32 afløbstilslutning er påkrævet
- Sørg for, at vandkvaliteten opfylder kravene før installationen

| | FRYSE-/RASKESKAB -25/+40°C |
|---|---|
| PRODUKTNAVN | BAKER GA500 |
| VARENUMMER | 945100420 |
| RUMINDHOLD (liter, brutto / netto) | 465 / 407 |
| KØLEKAPACITET VED -25°C (W) | 663 |
| KLIMAKLASSE | 5 |
| MÅL B x D x H (mm) | 600 x 855 x 2235 |
| BRUTTO VÆGT (kg) | 140 |
| KØLEMIDDEL / FYLDNING | R290 / 133 g |
| GWP / Co2 ÆKVIVALENT | 3 / 0,000399 t |
| ELTILSLUTNING | 230 V, 50 Hz, 9,08 A |
| TILSLUTNINGS EFFEKT (w) | 2041 |

# BAKER GA500 FRYSE-/RASKESKAB




| A | C1 | C2 | C3 | L1 | L2 |
|---|---|---|---|---|---|
| | 110 | 128 | 128<br>360° | 100-130 | 135-200 |

**Det maksimale antal bageplader, der kan være i denne model, er:**

26 plader med 50 mm afstand
16 plader med 75 mm afstand
13 plader med 100 mm afstand