G+ BY GRAM PROFESSIONAL

MADE IN DENMARK

BAKER 1200
LAGERSKAB Roll-in



Lagerskabet Baker 1200 Roll-in er udviklet til store bagerier og konditorier, hvor kapacitet, ergonomi og effektivitet er afgørende.
Modellen er designet til stikvogne med mål på op til 720 mm (B) x 907 mm (D) x 1880 mm (H), der sikrer nem på- og aflæsning samt et sundt og ergonomisk arbejdsmiljø.

Køleskabet har et udvidet temperaturområde fra -5 °C til +12 °C og tørkøl, som sikrer minimal kondens på kager og konditorvarer, mens fryseren dækker området fra -25 °C til -5 °C.

Begge modeller er udstyret med en opvarmet bundplade i rustfrit stål med integreret rampe, som sikrer høj temperaturstabilitet og hurtig temperaturgenvinding samt understøtter effektive arbejdsgange i den daglige drift.

Kølesystemet er optimeret til at håndtere store mængder dej, og fordamperen er designet til at modstå det sure miljø, der skabes ved produktion af surdej.

Med indvendig og udvendig udførelse i rustfrit stål, afrundede hjørner og aftagelige magnetiske dørtætningslister er det nemt at opretholde optimal hygiejne.

BAKER 1200 Roll-in er et kompakt og omkostningseffektivt alternativ til traditionelle køle- og fryserum og kræver ikke et eksternt kølesystem.



Standardudstyr:
- Indvendig og udvendig i rustfrit stål
- Opvarmet bundplade
- Vendbar, højrehængt dør med lås
- LED-belysning
- Aftagelige kraftige dørtætningslister

Tilvalg:
- Venstrehængt dør

	KØLESKAB -5/+12°C	FRYSESKAB -25/-5°C
PRODUKTNAVN	BAKER C1200	BAKER F1200
VARENUMMER	941210120	941220220
RUMINDHOLD (liter, brutto / netto)	1422 / 1273	1422 / 1273
LYDNIVEAU (db(A))	–	–
KØLEKAPACITET VED -10°C (W)	719	–
KØLEKAPACITET VED -25°C (W)	–	633
KLIMAKLASSE	4	4
MÅL B x D x H (mm)	880 x 1088 x 2362	880 x 1088 x 2362
BRUTTO VÆGT (kg)	195	195
KØLEMIDDEL / FYLDNING	R290 / 102 g	R290 / 102 g
GWP / Co2 ÆKVIVALENT	3 / 0,000306 t	3 / 0,000306 t
ELTILSLUTNING	230 V, 50 Hz, 2,87 A	230 V, 50 Hz, 3,99 A
TILSLUTNINGS EFFEKT (w)	590	817

SPECIFIKATIONER

BAKER 1200 LAGERSKAB Roll-in

