

G⁺ Hergestellt in Dänemark seit 1901



1/1 GN

-5°C

-25°C



Gastro F3 Tiefkühltable

Artikelnummer: 940320220

Gewerbliche Kühl- und Tiefkühltable müssen so gebaut sein, dass sie den täglichen Anforderungen gerecht werden. Die robuste und qualitativ hochwertige Verarbeitung machen die G⁺ Tiefkühltable-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

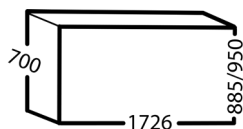
Der G⁺ Tiefkühltable-Serie verfügt über ein leistungsstarkes Umluftsystem mit ansaugender Luftführung. Das Ergebnis ist eine gleichmäßige Temperaturverteilung im Innenraum. Die Austrocknung der Produkte wird auf ein Minimum reduziert.

WAS BEDEUTET G⁺?

G⁺ ist eine Marke der Gram Professional ApS für professionelle Kühl- und Tiefkühlschränke 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	Professionell Tiefkühltable 1/1 GN	Energieverbrauch (kWh/Jahr)	2158 kWh
Temperaturbereich	-25/-5°C	Geräuschniveau	46,8 dB(A)
Volumen (Brutto / Netto)	506 / 288 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 Tür und 2 rechts angeschlagene Türen, 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		

Gram Professional ApS, Aage Grams Vej 1, 6500 Vejens, Dänemark - T: +45 7320 1200, M: sales@gram-professional.com

G⁺ ist eine dänische Marke der Gram Professional ApS - Zertifizierungen: ISO 9001, ISO 14001.