

Zakres temperatury: **+2°C/+8°C**

Agregat: **Wewnętrzny**

Czynnik chłodniczy: **R134a**

Dane techniczne	GASTROLINE 1.0	GASTROLINE 1.5	GASTROLINE 2.0	GASTROLINE 2.5
KOD	GL107	GL100	GL101	GL102
Długość [mm]	1000	1500	2000	2500
Pojemność użytkowa [dm ³]	240	386	576	726
Pojemność użytkowa zasobnika [dm ³]	386	576	726	
Powierzchnia półek [m ²]	0,5	0,8	1	1,2
Głębokość [mm]	800	800	800	800
Wysokość [mm]	1250+/10	1250+/10	1250+/10	1250+/10
Waga urządzenia [kg]	158	205	252	
Czynnik chłodniczy	R134a	R134a	R134a	R134a
Temperatura odparowania To [°C]	-10	-10	-10	-10
Zapotrzebowanie mocy chłodniczej [W/mb]	250	250	250	250
Napięcie znamionowe [V]	230/50Hz	230/50Hz	230/50Hz	230/50Hz
Moc znamionowa oświetlenia [W]	8,5	17	22,4	28,8
Całkowita moc znamionowa [W]	295	326	331	412
Moc chłodnicza [W]	519	519	519	684
Zużycie energii elektrycznej [kWh/24h]	3,8	4,2	4,3	5,4

Standard

agregat chłodniczy wewnętrzny

chłodzenie dynamiczne

korpus zewnętrzny z blachy powlekanej na kolor czarny

dzielony panel frontowy z melaminy z listwą ozdobną z blachy nierdzewnej lub lustra szklanego – możliwość wyboru koloru (wzornik IGLOO)

nadstawka górna szklana z szybą frontową prostą

stelaż przygotowany pod pojemniki gastronomiczne GN

komora przechowalnicza z blachy powlekanej na kolor biały z półką o regulowanej wysokości

tylne drzwi rozwiernie

izolacja z ekologicznej pianki poliuretanowej

blat roboczy granitowy szary (grubość: 30 mm, głębokość: 800 mm)

oświetlenie wewnętrzne górne – świetlówka LED

odsranianie automatyczne

automatyczne odparowanie kondensatu

elektroniczny regulator temperatury z cyfrowym wyświetlaczem (Igloo)

alarm dźwiękowy informujący o zanieczyszczeniu skraplacza lub zablokowaniu pracy wentylatora

Opcje

kolor korpusu zewnętrznego – możliwość wyboru koloru (wzornik IGLOO)

korpus zewnętrzny z blachy nierdzewnej

korpus zewnętrzny z blachy kwasoodpornej

panel frontowy drewniany z płyty fornirowanej lub TREND – możliwość wyboru koloru (wzornik IGLOO)

panel frontowy z blachy nierdzewnej

panel frontowy z blachy nierdzewnej kwasoodpornej

blat roboczy granitowy Balmoral (grubość: 30 mm, głębokość: 800 mm)

blat roboczy granitowy czarny (grubość: 30 mm, głębokość: 800 mm)

blat roboczy granitowy szary (grubość: 30 mm, głębokość: 900 mm)

blat roboczy granitowy Balmoral (grubość: 30 mm, głębokość: 900 mm)

blat roboczy granitowy czarny (grubość: 30 mm, głębokość: 900 mm)

komora przechowalnicza z blachy nierdzewnej z półką o regulowanej wysokości

komora przechowalnicza z blachy nierdzewnej kwasoodpornej z półką o regulowanej wysokości

przysłonki nocne z pleksy

dodatkowa półka ekspozycyjna szklana

półka frontowa dla klienta (profil nierdzewny)

półka frontowa dla klienta (profil nierdzewny) – składana

zestaw kółek

cokół dolny z blachy nierdzewnej

elektroniczny rejestrator temperatury oprogramowanie

przewód rejestratora temperatury

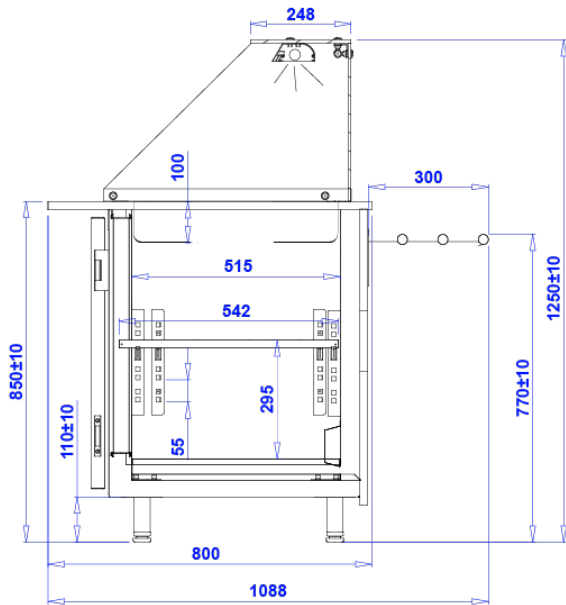
pojemnik gastronomiczny GN 1/1 – głębokość 100 mm

pojemnik gastronomiczny GN 2/4 – głębokość 100 mm

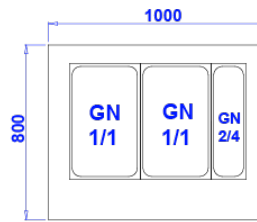
dodatkowa poprzeczka pod pojemnik gastronomiczny GN

grzałki ceramiczne żarówki piekarnicze w nierdzewnym profilu zamiast lampy górnej – dotyczy wyłącznie wariantu- BEMAR

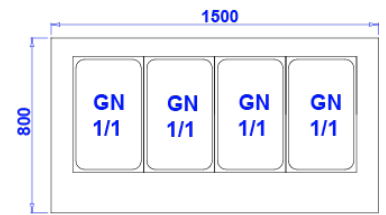
GASTROLINE



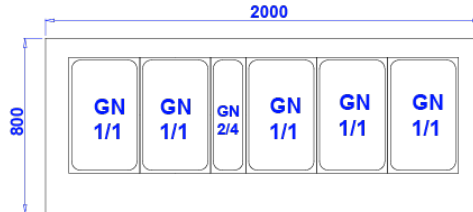
GASTROLINE 1.0



GASTROLINE 1.5



GASTROLINE 2.0



GASTROLINE 2.5

