

Vitrina Refrigerada Confitería

GEVG GEVF



Revestimiento interno
en acero inoxidable



Iluminación LED
perímetro vertical



Ruedas y Pies de nivelación
Facilita el movimiento y
nivelación, corrigiendo
imperfecciones del piso



GEVG: Sistema giratorio
con tope en la apertura,
que promueve un mayor
protagonismo en la exposición



GEVF: Estantes fijos con ajuste
de altura en vidrio templado

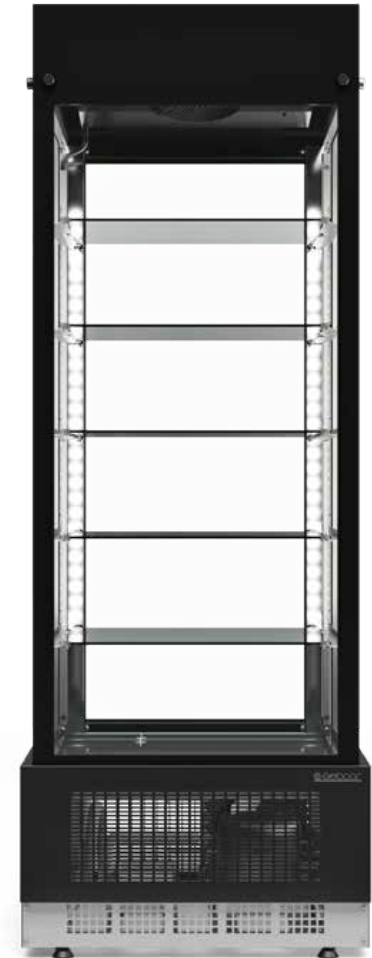


Conservación y exposición de tortas, dulces y productos de confitería
Temperatura: -2° a +10°C [28,4° a 50°F]
(Recomendado +3° a 10°C para confitería)
Refrigeración: Aire Forzado
Controlador electrónico con indicador de temperatura
Descongelamiento: Automático
Iluminación: LED perímetro vertical con interruptor
GEVG-075: Soporte de estante giratorio con tope en la apertura de
puerta

GEVF-075: Soporte fijo para ajuste de altura de estantes
GEVG-075: 6 niveles de Estantes en vidrio templado (515mm Ø)
GEVF-075: 6 niveles de Estantes en vidrio templado 23,62x20,47in /
(600x520mm)
Capacidad para 15 kg por estante
Frente: Puerta de vidrio doble templado de baja emisividad con
gas argón, perfil delgado y serigrafía
Lados y fondo: Puerta de vidrio doble templado de baja
emisividad con gas argón y serigrafía
Interior Acero inoxidable 304 (base y lados) y Acero inoxidable 430
(techo)
Gabinete con ruedas y pies niveladores
Vidrios templados sujetos a condensación



GEVF-075 PR
Vista frontal



	GEVG-075	GEVF-075
Modelo 220V	80926.XX.2	80927.XX.2
Frente (in) / (mm)	29,92 / 760	29,92 / 760
Profundidad (in) / (mm)	30,94 / 786	30,94 / 786
Altura (in) / (mm)	82,59 / 2098	82,59 / 2098
Peso neto (lbs) / (kg)	396,83 / 180	352,74 / 160
Voltaje (V)	220	220
Frecuencia (Hz)	50 ou 60	50 ou 60
Consumo de KWh/día	8,8	8,8
Clase	4	4

* Estos equipos pueden ser utilizados para la conservación y exhibición
de tortas y confitería o carnes envasadas. Simplemente seleccione la
temperatura de funcionamiento correcta en el controlador.

Producto destinado a uso comercial.