GBK

Buffet Refrigerado

GBK 115 · catálogo 2017

Recipientes GN integrados al puesto de servicio refrigerado. El GBK 115 admite tres GN 1/1 de 150 mm de profundidad, para organizar preparaciones en un módulo con grupo frigorífico incorporado.

El rango publicado es de −2 a 2 °C. La encimera inoxidable de 1,5 mm, la construcción AISI 304 y las patas tubulares regulables forman parte de la línea Gastroline; los estantes de servicio y el soporte de bandejas se cotizan aparte.



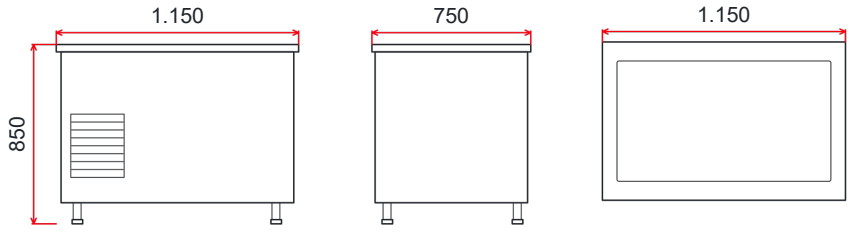
PRESTACIONES

Capacidad GN	3 × GN 1/1 · profundidad 150 mm
Función	Servicio refrigerado con recipientes GN
Temperatura	−2 a +2 °C (ficha del fabricante)
Control	Digital: ajuste y lectura de temperatura, deshielo y alarma
Circuitos	1 o 2 según gabinete refrigerado
Carga máx.	Cuba: GN 1/1: 40 kg (manual)
Carga máx.	Estante: 10 kg (manual)

CARACTERÍSTICAS

Sistema	Frigorífico: Integrado; evaporadores estáticos o ventilados según módulo
Motor de frío	0,35 kW (manual)
Construcción	Inox. AISI 304 · 18/8 Cr-Ni
Encimera	Inox. de 1,5 mm
Apoyos	Patas tubulares inox. Ø 50 mm, regulables
Herrajes	Tiradores y bisagras regulables, de fundición cromada
Estantes	Interiores: Inox
Juntas	Plástico especial, isotérmicas
Condensados	Evaporación automática; bandeja o tubo según instalación
Opcionales	Servicio: Estante iluminado, intermedio y soporte de bandejas
Cotizados	Aparte: Estante iluminado, soporte de bandejas, terminación y panel frontal
Frente	Opcional: Revestimiento de madera a pedido
Humedad	60 % (manual)
Alimentación	220–240 V · 50 Hz
Emplazamiento	Interior ventilado; ≥50 cm de fuentes de calor

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	1.150 mm
Fondo	750 mm
Alto	850 mm

Consultar precio