TEFCOLD
COOL PRODUCTS WORLDWIDE



# UD1-32

GN3/1 Uni-Drawer

**Особенности продукта**

• Легкое переключение между холодильным и морозильным режимом
• Максимальный объем для хранения
• Подходит для гастроемкостей GN (максимальная глубина 150 мм)
• Вентилируемое охлаждение для быстрого понижения температуры и поддержания постоянной температуры
• Автооттайка
• Максимальная грузоподъемность одного выдвижного ящика 60 кг
• Максимальная несущая способность столешницы 240 кг

Uni-drawer для гастроёмкостей GN 3/1

| Размеры и содержимое | | |
|---|---|---|
| Вес брутто / нетто | кг | 105 / 90 |
| Полезный объем | л | 77 |
| Общий объем | л | 116 |
| Общий / полезный объем | л | 116 / 77 |
| Температурный диапазон | °C | От +2 до +8 / От -18 до -22 |
| Климатический класс | | 4 |
| **Конструкция и материал** | | |
| наружная отделка | | SS304 |
| внутренняя отделка | | SS304 |
| Количество дверей | | 1 |
| Количество и тип дверей | | 1 |
| Количество и тип полок | | |
| Ролики | | Колеса |
| Замок | | Нет |
| Выдвижные ящики | шт | 1 |
| внутренняя подсветка | | Нет |
| **Охлаждение и функции** | | |
| Тип охлаждения | | Динамический |
| Тип разморозки | | |
| Хладагент | | R290 |
| Количество хладагента | г | 70 |
| **Питание и потребление** | | |
| Энергетическая классификация | | D |
| Max Ambient | | +30°C, 55% RH |
| Потребляемая энергия | квт/24ч | 4.49 |
| Потребляемая энергия | квт/ч | 0.19 |
| Годовое энергопотребление | кВт·ч/год | 1638.85 |
| EEI | % | 57.9 |
| Входная мощность | вт | 270 |
| Напряжение / Частота | V/Hz | 220-240/50 |
| Уровень шума | дб(A) | 42 |
| **Габаритные размеры** | | |
| Габаритный размер (Ш x Г x В) | мм | 1230 x 700 x 605 |
| Внутренний размер (ШхГхВ) | мм | 1000 x 565 x 205 |
| Размер в упаковке (ШхГхВ) | мм | 1300 x 760 x 700 |
| Кол-во на 40-футовый контейнер | шт | 81 |




Переключение с охлаждения на замораживание нажатием одной кнопки



Выдвижные ящики GN3/1

Uni-drawer UD оснащён интеллектуальной системой, которая позволяет одним нажатием кнопки переключаться между охлаждением и заморозкой. Это идеальное решение для профессиональных кухонь с ограниченным пространством. Каждый модуль обеспечивает точный контроль температуры: от -22 до -18 °C в режиме заморозки или от +2 до +8 °C в режиме охлаждения.

Uni-drawer рассчитан на гастроёмкости GN глубиной до 150 мм, но также может использоваться без гастроёмкостей. Усиленная верхняя панель выдерживает тяжёлое кухонное оборудование, включая фритюрницы и печи, позволяя максимально эффективно использовать рабочее пространство и создавать дополнительную поверхность для подготовки продуктов.

С uni-drawer UD вы получаете гибкое и прочное решение с надёжной работой, разработанное для требований современных профессиональных кухонь.