TEFCOLD®
COOL PRODUCTS WORLDWIDE



UD2-32

GN3/1 Uni-Drawer

Особенности продукта

• Два выдвижных ящика, индивидуальное переключение между охлаждением/заморозкой
• 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	154 / 131
Полезный объем	л	154
Общий объем	л	265
Общий / полезный объем	л	265 / 154
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		2
Количество и тип дверей		2
Количество и тип полок		
Ролики		Колеса
Замок		Нет
Выдвижные ящики	шт	2
внутренняя подсветка		Нет
Охлаждение и функции		
Тип охлаждения		Динамический
Тип разморозки		
Хладагент		R290
Количество хладагента	г	70×2
Питание и потребление		
Энергетическая классификация		D
Max Ambient		+30°C, 55% RH
Потребляемая энергия	квт/24ч	6.64
Потребляемая энергия	квт/ч	0.28
Годовое энергопотребление	кВт·ч/год	2423.6
EEI	%	73.9
Входная мощность	вт	500
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 870
Внутренний размер (ШхГхВ)	мм	1000 x 565 x 470
Размер в упаковке (ШхГхВ)	мм	1300 x 760 x 965
Кол-во на 40-футовый контейнер	шт	54



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.