TEFCOLD®
COOL PRODUCTS WORLDWIDE



UD1-22

GN2/1 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 2/1

Размеры и содержимое		
Вес брутто / нетто	кг	82 / 72
Полезный объем	л	51
Общий объем	л	78
Общий / полезный объем	л	78 / 51
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		C
Max Ambient		+30°C, 55% RH
Потребляемая энергия	квт/24ч	3.3
Потребляемая энергия	квт/ч	0.14
Годовое энергопотребление	кВт·ч/год	1204.5
EEI	%	45
Входная мощность	вт	240
Напряжение / Частота	V/Hz	220-240/50
Уровень шума	дб(A)	42
Габаритные размеры		
Габаритный размер (Ш x Г x В)	мм	905 x 700 x 605
Внутренний размер (ШхГхВ)	мм	675 x 565 x 205
Размер в упаковке (ШхГхВ)	мм	975 x 760 x 700
Кол-во на 40-футовый контейнер	шт	108



Переключение с охлаждения на замораживание нажатием одной кнопки



Выдвижной ящик GN2/1

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.