

GastroPack

GastroPack



Merkmale und Vorteile

Das flexible Gastrokonzept für Kleinstsysteme

Die Pluskühlgeräte werden über ein -8 °C kaltes Glykol-Trägersystem direkt

gekühlt. Die steckerfertigen Tiefkühlgeräte sind mit dem bestehenden Rückkühlnetz

verbunden – so entsteht keine Abwärme in der Küche.

Dank integrierter Wärmerückgewinnung kann optional Brauchwarmwasser erzeugt

werden – ein Plus an Energieeffizienz und Nachhaltigkeit.

Ideal für Kleinstsysteme im Gastrobereich wie Kühl- und Tiefkühlregale, Unterbauten und Zellen im Plus- und Minusbereich.

Caractéristiques et avantages

- Le concept de réfrigération flexible pour les petites installations de gastronomie
- Les appareils de réfrigération positive sont refroidis directement par un circuit
- porteur de glycol à -8 °C.
- Les appareils de congélation prêts à brancher sont raccordés au réseau de refroidissement
- existant, ce qui évite tout dégagement de chaleur dans la cuisine.
- Grâce à la récupération de chaleur intégrée, il est possible de produire de l'eau
- chaude sanitaire, pour davantage d'efficacité énergétique et de durabilité.
- Idéal pour les petites installations dans le domaine de la gastronomie, telles que
- les meubles frigorifiques, congélateurs, tables réfrigérées et chambres froides,
- en froid positif ou négatif.





GastroPack

Artikelnr. No article	GP1.2CAW	GP4.8CAW	GP9.3CAW
Modellname Nom de modèle	GastroPack 1.2 C AW	GastroPack 4.8 C AW	GastroPack 9.3 C AW
 [kW]	0.075 - 1.2 kW	0.6 - 4.8 kW	1.1 - 9.3 kW
Kältemittel Réfrigérant	R-290	R-290	R-290

Produktänderungen und Irrtümer vorbehalten / Sous réserve de modifications et d'erreurs

