



GENIESSEN SIE DEN LUFTZUUUG

Die renommierte Kühltechnologie-Erfahrung von SandenVendo findet jetzt Anwendung in der Welt der Tiefkühlprodukte: Entdecke G-Frozen, die neue Vending-Lösung, entwickelt für die Ansprüche einer immer anspruchsvolleren Kundschaft. Mit einem Temperaturbereich unter dem Gefrierpunkt kombiniert G-Frozen die bewährte Vielseitigkeit von SandenVendo mit einer vandalismussicheren, motorisierten Tür und modularen Spiralen, die sich an unterschiedliche Produktarten und -größen anpassen. Perfekt als Eiscreme-Automat, eignet sich G-Frozen ebenso für eine große Auswahl an Speisen, darunter "Grab & Go"-Produkte für Tagesarbeiter und Nachtschwärmer, die gesunde, glutenfreie oder vegane Fertigmahlzeiten suchen.

KF8

G-Frozen Slave

	KF8
ABMESSUNGEN H x B x T (mm)	1830*x 880 x 845
NETTOGEWICHT (Standard-Gerät ohne Optionen)	300 Kg
AUSWAHLEN PRO ETAGE	8
ANZAHL ETAGEN	Standard 5
AUSWAHLEN	max. 40
STEUERUNG	Executive / MDB
TEMPERATURKONTROLLE	Elektronisch
KÜHLAGGREGAT	HC - R290
INNENTEMPERATUR	- 10°C bis - 25°C
MAX. LEISTUNGS-AUFNAHME	750 W
ELEKTROANSCHLUSS	230/240 V - 50/60 Hz
KLIMA KLASSE	4 (+30°C, 55% R.H.) L1 (-15°C / -18°C product in storage section)

*Mit Stellfüßen