Baker GA 550 L DR

Automat garowniczy



SERIA PRODUKTU: BAKER 550
NUMER ARTYKUŁU: 146551010

Hoshizaki BAKER GA 550 L DR to komora do spowalniania fermentacji z indywidualnymi ustawieniami programu, która może również służyć jako lodówka/zamrażarka do przechowywania oraz komora do kontrolowanego rozmrażania. Wyposażona w prowadnice na tace o wymiarach 400 x 600 mm. Nóżki są regulowane w zakresie 130-180 mm.

- Szafa wielofunkcyjna
- Działa jako lodówka/zamrażarka do przechowywania, szafa do kontrolowanego rozmrażania lub komora do spowalniania procesu wyrastania ciasta.
- System cyrkulacji powietrza.
- Automatyczny wyłącznik wentylatora.
- Automatyczne rozmrażanie z ponownym odparowaniem wody z rozmrażania.
- Wytrzymała konstrukcja szafy i komory sprężarki.
- System chłodzenia klasy klimatycznej 5, wytrzymujący temperaturę otoczenia do +40°C.
- Zewnętrzna i wewnętrzna część wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Odwracalne i samozamykające się drzwi z zamkiem.
- Wyjmowane magnetyczne uszczelki drzwi z potrójną izolacją.
- Oświetlenie LED.
- 25 zestawów podpórek do blach piekarniczych.
- Wewnętrzna podstawa w kształcie patelni z zaokrąglonymi narożnikami do zbierania płynów.
- Pedał do otwierania drzwi z zabezpieczeniem przed przeciążeniem.
- Wodoodporność IP21

AKCESORIA W KOMPLECIE

25 zestawów podpórek do blach piekarniczych

OPCJONALNE DODATKI

Zestaw nóżek 130-180 mm
Zestaw kółek Ø100 mm
Szara półka 400 x 600 mm z tylną listwą
Półka ze stali nierdzewnej 400 x 600 mm z tylną listwą
Zestaw (4 szt.) półek ze stali nierdzewnej 400 x 600 mm z tylną listwą
Wsporniki półek, 2 szt.
Klucz główny

OKRES GWARANCJI	OBUDOWA
6 lat na części zamienne i robociznę	**Stal nierdzewna AISI 304**

WNĘTRZE
Stal nierdzewna AISI 304

Rodzaj czynnika chłodniczego: R290 / GWP: 3 GWP / Czynnik chłodniczy: 0,13 kg / Ekwiwalent CO2: 0,39 kg

CERTYFIKATY

ISO HOSHIZAKI • ISO 9001 ISO HOSHIZAKI • ISO 14001 CE

piątek, 20 listopada 2026, 14:56

Hoshizaki Europe B.V.
Burgemeester Stramanweg 101
1101 AA Amsterdam
The Netherlands

T. +31 (0)20 691 8499
F. +31 (0)20 691 8768
sales.ex@hoshizaki-europe.com
www.hoshizaki-europe.com

Baker GA 550 L DR

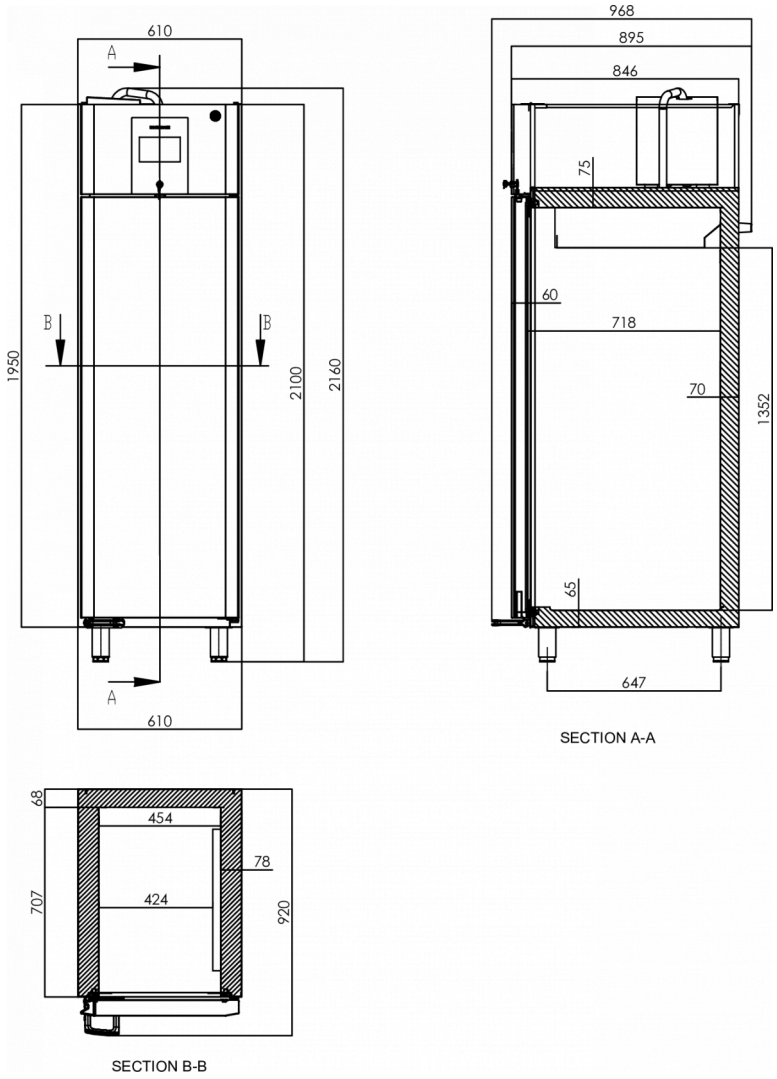
SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Rozmiar blachy piekarniczej (mm)	Wkład regału piekarniczego	Zakres temperatur	Objętość, brutto	Zasilanie	Obciążenie przyłącza	Klasa klimatyczna	Wydajność (w -30°C)
400 x 600	Longitudinal insertion	-25/+40°C	480 l	230V, 50Hz	1 400 W	5	491 W

SPECYFIKACJA WYSYŁKI

Szerokość (w opakowaniu)	Głębokość (w opakowaniu)	Wysokość (w opakowaniu)	Objętość (w opakowaniu)	Waga brutto	Szerokość	Głębokość	Wysokość	Wysokość z nogami (minimalna)	Wysokość łącznie z nogami (maksimum)	Waga netto
700 mm	980 mm	2 270 mm	1,56 m3	140 kg	610 mm	895 mm	2 080 mm	2 080 mm	2 130 mm	124 kg

Zastrzeżenie: Dołożono wszelkich starań, aby informacje zawarte w niniejszej karcie były dokładne w momencie publikacji. Hoshizaki Europe BV nie ponosi odpowiedzialności za błędy typograficzne, pominięcia lub błędną interpretację informacji zawartych w publikacji i zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian bez uprzedzenia.



HOSHIZAKI

Hoshizaki Belgium info@hoshizaki.nl
Hoshizaki Danmark info@hoshizaki.dk
Hoshizaki Deutschland vertrieb@hoshizaki.de
Hoshizaki France info@hoshizaki.fr
Hoshizaki Iberia info@hoshizaki.es
Hoshizaki Italia commerciale@hoshizaki.it
Hoshizaki Middle East sales.ex@hoshizaki-europe.com

Hoshizaki Netherlands info@hoshizaki.nl
Hoshizaki Norge salg@hoshizaki.no
Hoshizaki Sverige order@hoshizaki.se
Hoshizaki UK uksales@hoshizaki.uk
Export countries sales.ex@hoshizaki-europe.com
Other countries sales.ex@hoshizaki-europe.com

www.hoshizaki-europe.com