



HOSHIZAKI

BAKER GA 950 CCG L2 25A

Blast Freezer / Retarder / Prover



SERIA PRODUKTU: GRAM BAKER 950
NUMER ARTYKUŁU: 969520411

The GA 950 is with its electronic control system and steam generator, a very flexible freezer/prover is ideal for use in bakeries and supermarkets with bakery shops. The Gram controller facilitates the precise setting of time and temperature throughout the whole cycle, including air humidity control in the retarding and proving phases. Equipped with right hand hinged reversible door with lock, automatic door closing, pedal door opener, dry cooling. 25 sets of adjustable trayslides (46x61 cm)

OKRES GWARANCJI
5 lat na części zamienne i
robociznę

OBUDOWA
Stal nierdzewna

WNĘTRZE
Stal nierdzewna

Rodzaj czynnika chłodniczego: R290 / GWP: 3 GWP / Czynnik chłodniczy: 0,15 kg / Ekwiwalent CO2: 0,49 kg



HOSHIZAKI

BAKER GA 950 CCG L2 25A

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Zakres temperatur	Objętość, brutto	Zasilanie	Wydajność (w -25°C)
-25/+40°C	949 l	230V, 50Hz	882 W

SPECYFIKACJA WYSYŁKI

Waga brutto	Szerokość	Głębokość	Wysokość	Waga netto
186 kg	820 mm	1 065 mm	2 315 mm	186 kg



Dimensional drawing coming soon



HOSHIZAKI

Hoshizaki Belgium
Hoshizaki Danmark
Hoshizaki Deutschland
Hoshizaki France
Hoshizaki Iberia
Hoshizaki Italia
Hoshizaki Middle East

info@hoshizaki.nl
info@hoshizaki.dk
vertrieb@hoshizaki.de
info@hoshizaki.fr
info@hoshizaki.es
commerciale@hoshizaki.it
sales.ex@hoshizaki-europe.com

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

www.hoshizaki-europe.com