

# GEVG 075 PR



**Revestimento interno em Aço Inox**



**Iluminação LED vertical perimetral**



**Rodízios e pés niveladores**  
Facilita a movimentação e nivela, corrigindo imperfeições do piso



**Sistema giratório com parada na abertura**, que promove maior destaque na exposição



MAIO 2025 - Imagens meramente ilustrativas. Imagens e informações sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Conservação e exposição de bolos, tortas, doces e confeitos  
Temperatura: -2° a +10°C (Recomendado +3° a 10°C para bolos)

Refrigeração: Ar forçado

Controlador eletrônico com indicador de temperatura

Degelo: Manual

Iluminação: LED perimetral vertical com interruptor

Suporte giratório para prateleira com parada na abertura da porta

Prateleiras: 6 níveis de vidro temperado (515mm Ø)

Capacidade para 15kg por prateleira

Frente: Porta com vidro duplo temperado baixo emissivo, com gás argônio, perfil slim e serigrafia

Laterais e traseira: Vidro duplo temperado baixo emissivo, com gás argônio e serigrafia

Acabamento interno: Aço Inox 304 (base e laterais) e Aço Inox 430 (teto)

Gabinete com rodízios e pés niveladores

Vidros sujeitos a condensação da umidade do ar

\*\* Este equipamento pode ser utilizados para conservação e exposição de bolos e confeitos ou carnes embaladas. Basta selecionar a temperatura correta de operação no controlador.

 **Gelopar**

GEVG-075 PR	
Modelo 220V	80926.09.2
Frente (mm)	760
Profundidade (mm)	786
Altura (mm)	2098
Peso líquido (kg)	180
Tensão (V)	220
Frequência (Hz)	50* ou 60
Consumo kWh/dia	8,8
Classe	4

\* Produto disponível somente para exportação.

Equipamento(s) certificado(s) conforme Portaria Inmetro nº 148/2022.

Produto destinado para uso comercial.