



SS920

Saladette-koelwerkbank GN1/1

Producteigenschappen

- Roestvrij staal
- Koelkuip voor GN1/6 bakken
- Automatisch ontdooien
- Deur(en)
- Stelpoten
- Ventilatorcooling

SALADETTE LINE 2 DEUREN - 5xGN1/6 - MET INGEBOUW

De SS-broodjescounter is de ideale keuze voor professionele keukens die ingrediënten vers en gemakkelijk binnen handbereik willen houden. De unit, gemaakt van duurzaam SS304 roestvast staal, beschikt over ventilatorcooling, wat zorgt voor optimale koeling van uw ingrediënten. Dankzij de verhoogde constructie van de ingebouwde koelbak is er voldoende ruimte voor GN1/6 pannen, zonder dat dit ten koste gaat van de opbergruimte in de kast. Bovendien blijft er genoeg werkblad over. Standaard wordt de unit geleverd met deuren en GN1/1 planken, maar u kunt ook kiezen voor lades als optie. De SS-broodjescounter is echter veel meer dan alleen een apparaat om broodjes mee klaar te maken.

Maten en inhoud

Temperatuurbereik	°C	+2 tot +10
Klimaatklasse		4
Bruto/netto gewicht	kg	90 / 80
Bruto/netto volume	l	228 / 201

Ontwerp en materiaal

Deur aantal & type	2 dichte scharnierdeuren
Planken aantal & type	2 draadplanken wit
Plankkleur	Bianco
Plankmaten	GN1/1
Voetjes / poten	4 instelbare voeten
Buitenafwerking	SS304
Binnenafwerking	SS304

Koelen en functies

Type regelaar	Elektronisch
Type koeling	Met ventilator
Type ontdooiing	Automatisch
Koelmiddel	R600a
Koelmiddelinhoud	g68
Thermometer	Ja

Stroom en verbruik

Energieverbruik	kWh/24h	2
Energieverbruik per jaar	kWh/jaar	730
Input vermogen	W	155
Spanning / Frequentie	V/Hz	220-240/50
Geluidsniveau	dB(A)	42

Afmetingen

Interne maat (BxDxH)	mm	830 x 515 x 500
Externe maat (BxDxH)	mm	900 x 700 x 950
Verpakte maat (BxDxH)	mm	980 x 770 x 1170
40 ft containerlading	st	72



GN1/6 bakken



Laden als optie