



1/1	1/6	1/3	
	1/6	1/3	
	1/6	1/6	1/6

Andere Variationen siehe auf der nächsten Seite

Des autres variations voir à la page prochaine



### Saladette Umluftkühlung

Mit eingeschäumtem Verdampfer  
Für GN-Behälter 150 mm tief

- Abmessung: B 900 x T 700 x H 875 mm  
Für: 5 x 1/6 GN  
2 x 1/3 GN  
1 x 1/1 GN
- Inhalt: 250 Liter
- Inklusive 2 Stege
- Betriebstemperatur: 0° C bis 10° C
- Schneidebrett aus Polyethylen
- Elektronische Steuerung
- Tauwasserverdunstung
- Aus Chromnickelstahl
- Anschlusswert: 1NAC 230V – 0.25 kW
- Gewicht: 75 kg

**Best.-Nr.: 200.265**

**Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter!**  
(Zubehör siehe Gastronorm-Behälter)



### Saladette, froid ventilé

Avec évaporateur coulé dans la mousse  
Pour bacs GN de 150 mm profond

- Dimensions: L 900 x P 700 x H 875 mm  
Pour: 5 x GN 1/6  
2 x GN 1/3  
1 x GN 1/1
- Contenance: 250 litres
- 2 entretoises incluses
- Température de service: 0° C à 10° C
- Plan de travail en polyéthylène
- Commandes électroniques
- Évaporateur des eaux de dégivrage
- En acier inoxydable
- Puissance: 1NAC 230V – 0.25 kW
- Poids: 75 kg

**Référence: 200.265**

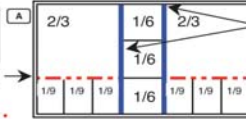
**Livré sans bacs GN!**  
(Accessoires voir bacs gastronorme)

## Kombinationsmöglichkeiten für GN-Behälter zur

### Saladette Art. 200.265

Für jede Kombination werden maximal 2 lange (dick eingezeichnete) und 2 mittlere (gestrichelt eingezeichnete) Stege benötigt.

die hier eingezeichneten gestrichelten Stege (Art.-Nr.: A120601) müssen extra bestellt werden



im Lieferumfang die in der Mitte angelegten langen Stege (Art.Nr.: 0S90014)

die hier eingezeichneten gestrichelten Stege (Art.-Nr.: A120601) müssen extra bestellt werden

