

Saladetten

Saladettes



Andere Variationen siehe auf der nächsten Seite

Des autres variations voir à la page prochaine

Saladette 900T2



Mit eingeschäumtem Verdampfer
Für GN-Behälter 150 mm tief

- Abmessung: B 900 x T 700 x H 870 mm
Für: 2 x GN 1/1 und 3 x GN 1/6 oder
6x GN 1/3 und 3 x GN 1/6
- 2 Türen
- Umluftkühlung
- Inhalt: 260 Liter
- Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
- Kühlmittel R134a
- Schneidebrett aus Polyethylen
- Elektronische Steuerung
- Tauwasserverdunstung
- Aus Chromnickelstahl
- Anschlusswert: 1NAC 220-240V - 0.204 kW
- Gewicht: 61.6 kg

Inklusive:

- 2 Stege: Länge 326 mm, Breite 25 mm
- 2 Stege: Länge 535 mm, Breite 35 mm
- 4 Stege: Länge 174 mm, Breite 25 mm

Best.-Nr.: 200.256

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

Saladette 900T2



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

- Dimensions: L 900 x P 700 x H 870 mm
Pour 2 x GN 1/1 et 3 x GN 1/6 ou
6 x GN 1/3 et 3 x GN 1/6
- 2 portes
- Froid ventilé
- Contenance: 260 litres
- Température de service : de 0 °C à 10 °C
- Liquide réfrigérant R134a
- Plan de travail en polyéthylène
- Commandes électroniques
- Évaporateur des eaux de dégivrage
- En acier inoxydable
- Puissance: 1NAC 220-240V - 0.204 kW
- Poids: 61.6 kg

Dotation :

- 2 entretoises : longueur 326 mm, largeur 25 mm
- 2 entretoises : longueur 535 mm, largeur 35 mm
- 4 entretoises : longueur 174 mm, largeur 25 mm

Référence: 200.256

Livré sans bacs GN!
(Accessoires voir bacs gastronomie)