



GSS435

Stoły chłodnicze sałatkowe GN1/1

Cechy produktu

- Doskonały stosunek wartości do ceny
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Półki regulowane
- Model dostosowany do pojemników GN (pojemniki nie znajdują się w zestawie)
- Automatyczne odszranianie
- Regulowane nóżki
- Chłodzenie wspomagane wentylatorem
- Samozamykające się drzwi

Chłodniczy stół sałatkowy Gastro Norm do profesjonaln

Warte swojej ceny chłodnicze stoły sałatkowe G-line doskonale sprawdzają się w kuchniach o dużym natężeniu ruchu. Urządzenie wyposażone jest w szafki o wymiarach 1/1 Gastro Norm oraz regulowane półki, co bardzo usprawnia pracę.

Stół można też wyposażyć w pojemniki 1/6, 1/3 oraz 1/9 Gastro Norm o maks. głębokości 150 mm.

System chłodzenia umieszczono nie z boku, a pod stołem, dzięki czemu urządzenie zajmuje mniej miejsca i idealnie nadaje się do mniejszych kuchni.

Rozmiary i zawartość

Zakres temperatur	°C	+2 do +10
Klasa klimatyczna		4
Masa brutto/netto	kg	128 / 118
Pojemność brutto/netto	l	348 / 320

Wzornictwo i materiał

Liczba i rodzaj drzwi	3 nieprzezroczyste drzwi na zawiasach	
Kolor półki	Kolor biały	
Wymiary półek	GN1/1	
Liczba i rodzaj półek	3 białe druciane półki	
Stopy / nóżki	4 regulowane stopy	
Wykończenie zewnętrzne	SS201	
Wykończenie wnętrza	SS201	

Chłodzenie i funkcje

Rodzaj kontrolera	Elektroniczne	
Rodzaj chłodzenia	Wspomagane wentylatorem	
Rodzaj odszraniania	Automatyczne	
Chłodziwo	R600a	
Ladunek chłodziwa	g	110
Termometr	Tak	

Energia i zużycie

Zużycie energii	kWh/24h	2.4
Roczne zużycie energii	kWh/rok	876
Moc wejściowa	W	175
Napięcia / Częstotliwość	V/Hz	220-240/50
Poziom hałasu	dB(A)	42

Wymiary

Wym. wewnętrzne (szer.xgł.xwys.)	mm	1295 x 515 x 500
Wym. zewnętrzne (szer.xgł.xwys.)	mm	1365 x 700 x 950
Wym. opakowania (szer.xgł.xwys.)	mm	1400 x 770 x 1170 mm
Pojemność kontenera 12,2 m	szt	48



Cyfrowy sterownik



Pokrywa ze stali nierdzewnej służąca ochronie żywności