



SS920

Saladette-koelwerkbank GN1/1

Producteigenschappen

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

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

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.

Bruto/netto gewicht	kg	90 / 80
Netto volume	l	201
Bruto volume	l	228
Bruto/netto volume	l	228 / 201
Temperatuurbereik	°C	+2 tot +10
Buitenafwerking		SS304
Binnenafwerking		SS304
Deur aantal		2
Deur aantal & type		2 dichte scharnierdeuren
Aantal roosters	st	2
Planken aantal & type		2 draadplanken wit
Plankkleur		Bianco
Plankmaten		GN1/1
Voetjes / poten		4 instelbare voeten
Type regelaar		Elektronisch
Type koeling		Met ventilator
Type ontdooiing		Automatisch
Compressortype		HDL140A
Koelmiddel		R600a
Koelmiddelinhoud	g	68
Thermometer		Ja
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
Externe maat (BxDxH)	mm	900 x 700 x 950
Interne maat (BxDxH)	mm	830 x 515 x 500
Verpakte maat (BxDxH)	mm	980 x 770 x 1170
40 ft containerlading	st	72



GN1/6 bakken



Laden als optie