



SA920

Stoły chłodnicze sałatkowe GN1/1

Cechy produktu

- Stal nierdzewna
- Otwarta nadstawka na pojemniki GN
- Cyfrowy kontroler i wyświetlacz temperatury
- Automatyczne odszranianie
- Regulowane nóżki
- Chłodzenie wspomagane wentylatorem
- Deska do krojenia

Chłodniczy stół sałatkowy Gastro Norm do profesjonaln

Wybierając chłodniczy stół sałatkowy SA w zasięgu ręki znajdziesz wszystko, co potrzebne do profesjonalnego przygotowywania posiłków. W otwartym blacie można umieścić pojemniki Gastro Norm (dostępne jako wyposażenie dodatkowe), a do przechowywania produktów w obniżonej temperaturze służą szafki GN1/1 z drucianymi półkami. Alternatywnie można zdecydować się na montaż szuflad GN.

Blat wykonano z trwałego tworzywa sztucznego, a samą szafkę z wysokiej jakości stali nierdzewnej SS304, co zapewnia długą żywotność i łatwą konserwację urządzenia. Temperaturę można z łatwością regulować za pomocą cyfrowego kontrolera.

Rozmiary i zawartość

Zakres temperatur	°C	+2 do +10
Klasa klimatyczna		4
Masa brutto/netto	kg	80 / 70
Pojemność brutto/netto	l	260 / 230

Wzornictwo i materiał

Liczba i rodzaj drzwi		2 nieprzezroczyste drzwi na zawiasach
Maks. obciążenie półek	kg/m ²	110
Kolor półki		Kolor biały
Wymiary półek		GN1/1
Liczba i rodzaj półek		2 białe druciane półki
Ostłona higieniczna		Opcjonalnie
Stopy / nóżki		4 regulowane stopy
Wykończenie zewnętrzne		SS304
Wykończenie wnętrza		SS304

Chłodzenie i funkcje

Rodzaj kontrolera		Elektroniczne
Rodzaj chłodzenia		Wspomagane wentylatorem
Rodzaj odszraniania		Automatyczne
Chłodziwo		R600a
Ladunek chłodziwa	g	68
Termometr		Tak

Energia i zużycie

Zużycie energii	kWh/24h	2.1
Roczne zużycie energii	kWh/rok	767
Moc wejściowa	W	155
Napięcia / Częstotliwość	V/Hz	220-240/50
Poziom hałasu	dB(A)	42

Wymiary

Wym. wewnętrzne (szer.xgł.xwys.)	mm	830 x 515 x 500
Wym. zewnętrzne (szer.xgł.xwys.)	mm	900 x 700 x 877
Wym. opakowania (szer.xgł.xwys.)	mm	980 x 770 x 1040 mm
Pojemność kontenera 12,2 m	szt	72



Półki GN 1/1



Szklana nadstawka (opcja)