

Übersicht

Frischwaretheke SALINA PLUS SELF, 250 breit

Tecnodom

Produktnummer: SP250SELF CGROSSO



Optionen

Farbe

Blau

Gelb

Grün

Orange

Rot

Schwarz

Weiss

Kühlung

mit Aggregat

zentralgekühlt (ZK*)

Beschreibung

Die Frischwaretheke SALINA PLUS SELF des Herstellers Tecnodom ist für die Selbstbedienung von verpackten Produkten ausgelegt. Bedienseitig verfügt diese Frischwaretheke gekühlte Vorratsbereiche mit Pendeltüren. So lässt sich die Auslagefläche sofort wieder auffüllen ohne unnötige Wege zum entfernten Lagerraum.

Die Frischwaretheke SALINA PLUS SELF vereint italienische Technologie, Design und Produktion mit geringem Energieverbrauch und minimierter Umweltbelastung.

Standardmässige Eigenschaften

- Thermogeformte und isolierte Seitenwände mit Seitenwand aus gehärtetem Glas (Dicke jeweils 50 mm)
- Weiße, atoxisch vorlackierte Stahlblechauslage (für Lebensmittel geeignet)
- Elektronisches Bedienfeld
- Bedienseitig gekühlter Vorratsbereich mit Pendeltüren
- Arbeitsplatte aus Edelstahl
- Anzeigefläche aus ungiftigen, weiß lackierten, lebensmittelgeeigneten Stahlblechen
- Manuelle, herausnehmbare Kondensatverdampfungsschale
- Abtauung durch Zyklusstopp

Verfügbare Optionen

- Temperaturneutrale Elemente z.B. zur Platzierung einer Kasse oder Waage
- Auslagefläche: Wärmeplatte, Holzrost für Brot, Bain-Marie
- Räder-Kit (2 Stk. mit Bremsen und 2 Stk. ohne Bremsen)

Produktinformationen

Technische Daten

Anzahl Türen Vorratsraum:	3
Auslagefläche m2:	1.81
Gerätetyp:	SALINA PLUS SELF
Tiefe der Auslagefläche mm:	760
Volumen Vorratsraum Liter:	456
Elektroanschluss:	230V / 50 Hz / 1N, steckerfertig mit Schweizer Adapter
Kühlung:	luftgekühlt, steckerfertig, zentralgekühlt
Temperaturbereich °C:	+3/+5
Anschlussleistung:	mit Aggregat: 913 W / 3.67 A, ohne Aggregat: 160 W
geprüfte Umgebungstemperatur °C:	+ 25 (bei 60% Luftfeuchtigkeit)
Material aussen:	Stahlblech pulverlackiert, gehärtetes Glas
Material innen:	Stahlblech ungiftig pulverbeschichtet
Breite mm:	2500
Tiefe mm:	1140
Höhe mm:	920
Füsse:	4
Gewicht kg:	250 brutto