

Übersicht

Saladette GN Premium, 4 Türen, H 700 mm, ohne I-Fach

Studio 54

Produktnummer: 66401237

Optionen



Beschreibung

Die **Saladette GN Premium mit 4 Türen** von Studio 54 ist ein Kühlunterbau mit gekühltem Belegaufsatz für Gastronorm-Behälter – die Belegstation für Salate, Pizza, Sandwiches und Bowls. Der Unterbau kühlt auf $+2/+8\text{ °C}$, für den **Anschluss an Zentralkälte ohne Installationsfach** (ohne Aggregat, ohne Regler, ohne Schalter – die Steuerung erfolgt über die Anlage; Kältemittel R134a). Korpushöhe 700 mm, Aussenmasse B 1910 × T 660 × H 700 mm.

Die **Premium-Serie** ist vollständig aus **Edelstahl AISI 304 (1.4301)** gefertigt, vorne und an beiden Seiten als Sichtseite. Der Formrohrrahmen macht das Möbel robust und sockelfähig, der glatte Boden erlaubt eine Sockelinstallation. Der **Verdampfer aus korrosionsgeschütztem Edelstahl** ist bei der Pluskühlung Standard – wichtig, weil Lebensmittel Säuren abgeben, die einen gewöhnlichen Verdampfer mit der Zeit undicht werden lassen. Türrahmenprofil gegen Kältebrücken, hygienischer Innenboden mit abgerundeten Ecken (H1), werkzeuglos wechselbare Magnetdichtungen, verschweisste Griffleisten und ein spülmaschinenfester Gewebefilter vor dem Kondensator gehören zur Serie. Die 60 mm starke Isolation hält die Kälte im Möbel, Klimaklasse 4 ($30\text{ °C} / 55\text{ °C}$ r. F.).

Masse und Anschluss: B 1910 × T 660 × H 700 mm · Gewicht 160 kg · Spannungsversorgung 230 V / 50 Hz, benötigte Kälteleistung 499W bei -10 °C , bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich (alternativ Tauwasserverdunstung als Zubehör) · Auf Wunsch mit **CO₂-Verdampfer** für CO₂-Kälteanlagen; passendes Aggregat auf Anfrage.

Kein Möbel von der Stange – Sie stellen es zusammen: Schubladen statt Türen (1/2–1/2, 1/3–2/3 oder 1/3–1/3–1/3), auf Wunsch mit **Vollauszügen für 120 kg** und Soft-Close, **Arbeitsplatte** glatt oder mit Aufkantung, Sockel (30–150 mm), verstellbare Edelstahlfüsse oder Rollen, Schlösser, Rahmenheizung für warme Räume, zusätzliche Roste und U-Schienen – die passenden Optionen finden Sie unten als Zubehör und legen sie einfach mit in den Warenkorb. Die Seite des Aggregat- bzw. Installationsfachs wählen Sie als Variante (rechts oder links); den Türanschlag geben Sie uns bei der Bestellung an. Auf Anfrage: Hygieneausführung H2/H3 mit gerundeten Innenkanten, Sondertiefe 560 mm, farbige Fronten sowie Sonderbauten nach Ihrer Zeichnung.

chrombox plant und liefert komplette Küchen- und Barzeilen aus GN-Premium-Kühlmöbeln, neutralen Modulen und Sonderanfertigungen. **Fragen Sie uns** – wir stellen Ihnen ein Angebot mit Beratung, Lieferung, Montage und eigenem Technikerservice in der ganzen Schweiz zusammen.

Dokumente

- [Broschüre Profidesign / GN Premium \(PDF\)](#)
- [Prospekt GN Premium chrombox \(PDF\)](#)

Produktinformationen

Technische Daten

Anzahl Kühlfächer:	4
Gerätetyp:	GN PREMIUM
Kältemittel:	R134a
Tauwasserverdunstung:	nein, Ablauf am Boden
Tischblatt:	ohne
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Kühlung:	Umluft, ohne I-Fach
Temperaturbereich °C:	-2/+8
Thermostat:	nicht vorhanden
Norm Innenausbau:	Gastronorm 1/1 B 530 x T 325 mm
Abtauung:	elektronisch
Isolierung mm:	60
Material aussen:	Edelstahl AISI 304
Material innen:	Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken
Türe:	Edelstahl
Türanschlag:	rechts / links
Türdichtung:	magnetisch
im Lieferumfang enthalten:	4 Paar Edelstahlschienen / 4 Roste
Breite mm:	1910
Tiefe mm:	660
Höhe mm:	700