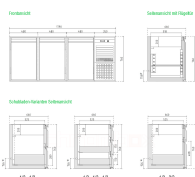


Übersicht

Kühlunterbau Saladette GN PREMIUM, H 760 mm, steckerfertig

STUDIO 54
EXPERTISE IN REFRIGERATION

Produktnummer: 66405536



Beschreibung

Die Saladette oder oft auch Belegstation genannt, fehlt in keinem Gastro-Betrieb. Sie ist eines der meist eingesetzten Kühlgeräten. Die GN PREMIUM Serie ist als Kühlunterbau für den Profi mit hohen Ansprüchen konzipiert. Das Gerät zeichnet sich aus durch den Lamellenverdampfer aus CNS. Der Verdampfer garantiert eine sehr gute Luftverteilung, ist korrosionsbeständig, geruchsneutral und eignet sich daher hervorragend für die Kühlung von Fleisch, Fisch und Gemüse. Der Kühlunterbau enthält pro Tür einen Gitterrost mit kipp sicherem Schienenpaar. Der Sockelrahmen kann individuell in der Höhe angepasst werden.

Selbstverständlich ist dafür gesorgt, dass die Kälte auch im Kühlunterbau bleibt, wenn das Lokal geschlossen ist. Die Isolation ist aus FCKW-freien Materialien hergestellt, die den aktuellen Umweltgesetzen entsprechen. Die automatisch schliessenden Türen mit Magnetdichtungen garantieren, dass die Belegstation immer geschlossen ist.

Für die einfache Reinigung und Langlebigkeit der Saladette ist ebenfalls gesorgt. Sie ist innen und aussen aus einfach zu reinigendem Chromstahl AISI 304 angefertigt und entspricht mit der dicht verschweissten Bodenwanne und den Rundungen allen CE- und Hygienevorschriften der EU.

Die Saladette kann auf Kundenwunsch mit serienmässig verstärkten Schubladen, ungekühlten Abteilen usw. zu realistischen Aufpreisen personalisiert werden. Bei den Schubladen handelt es sich um Vollauszüge aus dem Hause Fulterer mit einer Belastbarkeit von bis zu 120 kg.

Variante steckerfertig:

B 2270 x T 660 x H 760 mm

Aggregat wahlweise links oder rechts - inkl. einfach herausnehmbarem Gewebefilter, waschbar - inkl. elektrische Abtauung mit modernster Tauwasserverdunstung

Das Gewerbeaggregat für Kühlunterbauten hat einen speziell grossen Kondensator, damit auch bei Umgebungstemperaturen bis zu 32 °C noch eine perfekte Kühlung garantiert werden kann. Damit im Kühlunterbau für das gesamte Kühlgut dieselbe Temperatur erreicht werden kann, ist der Verdampfer in der Mitte des Tisches angebracht und kann auf beiden Seiten die Luft durch den Walzenlüfter verteilen. Das korrekte Einstellen und Regeln der Temperatur des Kühlunterbaus wird über eine digitale Kühltsch-Steuerung geregelt.

Variante zentralgekühlt



B 2100 x T 660 x H 760 mm

Installations-Fach wahlweise links oder rechts - inkl. elektronische Steuerung - inkl. effiziente elektrische Abtauung - bauseitiger Tauwasserabfluss erforderlich

Variante zentralgekühlt mit Tauwasserverdunstung:



B 2100 x T 660 x H 760 mm

Ausführung wie zentralgekühlt, jedoch mit modernster Tauwasserverdunstung - kein Tauwasserabfluss erforderlich

Variante ohne I-Fach:



B 1920 x T 660 x H 760 mm

Leitungen wahlweise links oder rechts - Ausführung wie zentralgekühlt, jedoch ohne Installationsfach, ohne Ein/Aus-Schalter, ohne Regler

Produktinformationen

Technische Daten

Anzahl Kühlfächer:	4
Gerätetyp:	GN PREMIUM
Gewicht kg brutto/netto:	228 / 201
Kältemittel:	R290
Tauwasserverdunstung:	ja
Tischblatt:	ohne
Elektroanschluss:	230V / 50 Hz / 1N, steckerfertig mit Schweizer Adapter
Kühlung:	Umluft, steckerfertig
Temperaturbereich °C:	-2/+8
Thermostat:	digital
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:	2270
Tiefe mm:	660
Höhe mm:	760