



SA920

Saladette GN1/1

Produktegenskaber

- Rustfrit stål
- Åben top til GN-kantiner
- Digital kontrol og temperatur-display
- Automatisk afrimning
- Justerbare fødder
- Køling med ventilator
- Skærebræt

Gastronorm saladette til professionelle køkkener

Med SA-serien af saladetter har du alt hvad du skal bruge indenfor rækkevidde. Fyld den åbne top med GN kantiner (ikke inkluderet) og benyt GN1/1 skabene med trådhylder til opbevaring. Hvis du foretrækker GN skuffer, er dette også muligt at installere.

Bordpladen er fremstillet i en holdbar plast, mens resten af kabinettet er fremstillet i højkvalitets SS304 rustfri stål for nem vedligehold og lang levetid. Temperaturen kan let indstilles på en digital termostat.

Mål og indhold

Temperatur-interval	°C	+2 til +10
Klimaklasse		4
Brutto-/ Nettovægt	kg	80 / 70
Brutto-/ Nettovolumen	l	260 / 230

Design og materialer

Dørrantal & type		2 hængsl., skummede døre
Max. belastning på hylde	kg/m ²	110
Hyldefarve		Hvid
Hyldedimension		GN1/1
Hylde-antal & type		2 trådhylder, hvid
Glasopsats		Valgfri
Fødder / ben		4 justerbare fødder
Eksteriør		SS304
Interiør		SS304

Køling og funktioner

Termostat, type		Elektronisk
Køling, type		Med ventilator
Afrimning, type		Automatisk
Kølemiddel		R600a
Kølemiddel, mængde	g	68
Termometer		Ja

Strøm og forbrug

Energiforbrug	kWh/24t	2.1
Årligt energiforbrug	kWh/år	767
Effekt	W	155
Spænding / Frekvens	V/Hz	220-240/50
Lydniveau	dB(A)	42

Dimensioner

Indvendige mål (BxDxH)	mm	830 x 515 x 500
Udvendige mål (BxDxH)	mm	900 x 700 x 877
Pakkemål (BxDxH)	mm	980 x 770 x 1040 mm
40' container kapacitet	stk	72



GN1/1 Hylde



Glastop som valgmulighed