

Listenpreis:

**1.898,00 € \***

\*zzgl. Ust. zzgl. Versandkosten

**SALADETTE****SL 1**

Bestückungsvorschlag: außen 2 x GN 1/1-150, mittig 2 x GN 1/4-65

Artikel-Nr.: 46711109013-0-N-0

**NordCap**

PROFESSIONELL KÜHLEN

**Beschreibung**

- steckerfertige Saladette mit Umluftkühlung
- außen CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
- innen CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
- Innenraum zur Aufnahme von GN 1/1 geeignet
- Ausschnitt (B x T in mm: 790 x 510) in der Abdeckung für GN 1/1 oder deren Unterteilung
- mit 2 nicht überstehenden und selbstschließenden Türen
- CNS-Griffleisten, Magnetdichtung(en), ineinanderschiebbare CNS-Abdeckung
- Polyurethan-Hartschaumisolierung
- elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- leistungsstarker Mittelverdampfer
- bedienungsseitig lebensmittelechtes Schneidbrett, B x T in mm: 880 x 150
- serienmäßig je Türabteil mit 1 Paar CNS-Auflageschienen und 1 GN-Tragrost 1/1,  
grau rilsaniert, B x T in mm: 325 x 530 sowie 2 Längsstege zur Unterteilung des Ausschnitts, L in mm: 530

**Informationen**

Artikelnummer: 46711109013-0-N-0

Verkleidung außen: CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509

Verkleidung innen: CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509

Bruttoinhalt: 199 l

Bruttogewicht: 90 kg

Temperaturbereich: +2 bis +8 °C bei 30 °C UT und 82 % RF

Klimaklasse: 4 (+30 °C UT und 55 % RF)

relative Luftfeuchtigkeit: 82 %

Produktionsschritt: Lagern

Zubereiten



### **Abmessungen**

Breite außen: 900

Tiefe außen: 725

Höhe außen: 830

Breite innen: 800

Tiefe innen: 585

Höhe innen: 425

Höhe bei geöffn. Deckel: 1120

Tiefe bei geöffn. Tür: 1095

Breite Verpackung: 965

Tiefe Verpackung: 755

Höhe Verpackung: 1100

### **Technik**

Kältemittel: R-290 / 60 g

Kälteleistung: 357 W / VT -10 °C

Anschlusswert: 177 W / 230 V

Steuerung: digital

Energieverbrauch: 2,17 kWh / 24h

Energieverbrauch: 792 kWh / Jahr