

Saladetten-Kühltische 1-1 steckerfertig und zentralgekühlt

Gehäuse:

Komplett Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen (Microlon-Schliff); gerundete und dicht verschweißte Bodenwanne mit Hygienesicke- auslaufsicher; hygienischer Innenraum durch verdeckt geführte Kälteleitungen; Mit Frontrahmenheizung; Deckenausschnitt für GN Behälter- 100 bzw. 150mm tief; herausnehmbares Hygieneblech; Optional in höherer Materialgüte V4A (für z.B. Schwimmbäder, Fisch) verfügbar; serienmäßig mit 4 verschiedenen Korpshöhen von 650-760 mm

Stellfüße:

Aus Chromnickelstahl, höhenverstellbar (-5/+20 mm); 150 mm Bodenfreiheit (wahlweise zwischen 85-200mm); Optional mit Sockelblende ODER

Sockel:

100 mm hoch aus Chromnickelstahl (wahlweise Sonderhöhe)

Isolierung:

40 mm Premiumisolierung

Kältesystem:

Optimierte Verdampfertechnologie aus CuCu mit verbesserter Wärmeleitfähigkeit - geruchsneutral und korrosionsbeständig-dank kataphoresischer Beschichtung; Höchster Korrosionsschutz, bis zu 1000 h Beständigkeit im Salzsprühtest nach DIN EN ISO 9227; Tropfasse unter Verdampfer montiert, zum Reinigen herausnehmbar- Geschirrspültauglich; Luftumwälzung mit energiesparenden 24 Volt-Lüftern für eine verbesserte Energieeffizienz; Verdampfer und Lüfter geschützt im service- und wartungsfreundlich konstruierten CNS-Gehäuse- abnehmbares Lüftergehäuse, austauschbares Verdampfer-Paket, leicht wechselbarer Heizstab; Optional können die Kühltische mit umweltfreundlichen Kältemittel (CO₂, Sole) ausgeführt werden;

5 Jahre Garantie auf die hochwertigen, säure- und korrosionsbeständigen Verdampfer

Steuerung:

Intelligente elektronische IDEAL-Steuerung mit Klartextdisplay; Display kann gesondert verbaut werden; Einfacher Austausch des Displays im laufenden Betrieb; Ergonomische Tastenanordnung; Robust gegen Spritzwasser und Reinigungsmittel; Bis zu 3 Kühlstellen über eine Steuerung bedienbar; Taktung der Rahmenheizung; Fehlerdetektion und -anzeige im Klartext; Frühwarnsystem am Verdichter für hohe Ausfallsicherheit; Optional können Fremdregler verbaut werden

Steckerfertig:

Zwangsbelüftetes Kälteaggregat im Aggregatfach montiert; minimierter Platzbedarf durch extrem schmale Maschinenfächer; Vollautomatische, energiesparende Heißgasabtauung und Tauwasserverdunstung über Aggregatabwärme; Beleuchteter Hauptschalter in Aggregatjalousie montiert; Herausnehmbarer Kondensatorfilter (Fett- und Schmutzfilter) zum Reinigen im Geschirrspüler- selbstständige Reinigung des Aggregates möglich (verlängert die Lebenszeit der Maschine); Maschinenfächer wahlweise links oder rechts anbaubar

Zentralgekühlt mit Installationsfach:

Expansionsventil serienmäßig für R134a montiert- auf Anforderung können andere verbaut werden, auch elektronische Einspritzventile; Installationsleitungen in Installationsfach geführt, elektrische Verdrahtung bis Klemmdose; Vollautomatische Abtauung mittels Heizstab; bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich! Optional elektronische Tauwasserverdunsterschale erhältlich

Zentralgekühlt ohne Installationsfach:

Elektrische Abtauung mittels Heizstab; Durchbrüche für die Anschlussleitungen nach Wunsch links oder rechts; Einspritzventil montiert R134a; Kälteleitungen herausgeführt; Klemmkasten und Steuerung lose; bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich! Optional elektronische Tauwasserverdunsterschale erhältlich

Ausstattung:

Fronten bündig mit dem Korpus; Stabile Tür- und Ladenfronten für angenehme Haptik; Dicht verschweißte Griffleiste ohne Schmutzugen; Verwendung von hochwertigem CNS 1.4301 mit Microlon Schliff, optional auch V4A; Komplette Tür- und

Ladenelemente nachträglich leicht wechselbar; Einbauelemente mit umlaufendem Magnetdichtungsrahmen, ohne Werkzeug wechselbar; Türbandung wahlweise rechts oder links, 180° Öffnungswinkel

Höhe 650/700/710/760: 2 höhenverstellbare Auflageschienen für GN 1/1-Einsätze; 1 Zwischenrost

Schubläden mit Übervollauszügen, GN-Schale kann ohne kippen entnommen werden; gesteckte Ladenführungen für leichte Demontage; Ladenquerspangen können im Servicefall herausgenommen werden; Komplett aus Chromnickelstahl; Als Vollade oder zum Einsatz von Gastronorm-Schalen jeder beliebigen Größe mit Querstege nutzbar; Ladenkorb mit gerundeten Innenkanten, Seitenwände gelocht, Tragkraft 45 kg; Optional Schwerlastausführung möglich; Optional glatte Fronten für bauseitige Front erhältlich; Optional Dekorrahmen

Abdeckung:

Grundausrüstung mit Arbeitsplatte; 50 bzw. 40 mm hoch, 700 mm tief, aus Chromnickelstahl; Oberfläche seidenmatt gebürstet; allseits abgekantet; Saladettenausschnitt geeignet für GN-Schalen bis 150mm Tiefe; Mit Hygienewanne zum Kühlraum-herausnehmbar; Längsstege abnehmbar; Eingebauter isolierter Klappdeckel aus Chromnickelstahl, sowie ausklappbares und abnehmbares Poly-Hygiene-Schneidbrett; Optional Sonderabdeckungen bzw. Sondersaladettenausschnitte möglich; Optional ohne Abdeckung, Klappdeckel und Schneidbrett erhältlich

Kältemittel:

R290

Temperaturbereich:

+2 bis +8°C

Angabe bei + 40°C Umgebungstemperatur und 40 % rel. Luftfeuchte (Klimaklasse 5 nach ÖNORM EN ISO 23953-2)

Anschlußwert:

230 V 50 Hz

HINWEIS:

Die Geräte können auch für Ihren speziellen Fall konfiguriert werden. Durch unsere hohe Flexibilität können wir 1/1, 2/1, BK, NK, TK und Neutralelemente wahlweise in ein Gerät integrieren. Optional sind auch spezielle Designs möglich, wie: Pulverbeschichtung nach RAL Karte, Dekorrahmen, vorbereitet für Holzfronten, isolierverglaste Elemente.

Bitte sprechen Sie uns hierfür an.

Falls Optionen gewünscht werden, müssen diese explizit unter dem Ausschreibungstext nochmals angeführt werden!