

Saladette SM 101

mit eingeschäumtem Verdampfer

Saladetten



- innen aus CNS DIN 1.4301 gefertigt
- steckerfertig
- eingeschäumter Verdampfer mit Umluftventilator
- energiesparende Cyclopentan-Hartschaumisolierung, FKW- und FCKW-frei
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- Bodenablauf zur einfachen Reinigung
- herausziehbare Kältemaschine
- lebensmittelechtes Schneidbrett

ALPENINOX

NordCap

Richtungweisend
in der Profi-Kühlung



Saladette SM 101 mit eingeschäumtem Verdampfer

Türen und Schubladen außen aus Chromstahl und innen komplett aus CNS DIN 1.4301. Türen mit ergonomischer Griffleiste über die komplette Breite.

Gerätekorpus mit 50 mm energiesparender Isolierung.

Der gekühlte Unterbau ist wie der obere Ausschnitt zur Aufnahme von Gastro-Norm-Behältern geeignet (Beispiele siehe unten).

Reinigung und Hygiene sind bei der SM 101 kein Problem: Der Innenraum der Geräte hat abgerundete Ecken und einen Boden mit Rhombenmuster sowie zwei Abläufen für das Reinigungs- und Tauwasser. Das Kunststoff-Schneidbrett (955 x 135 mm) ist lebensmittelecht.



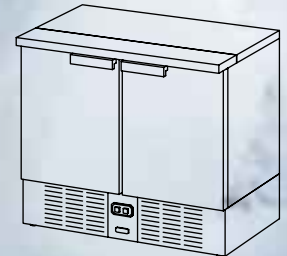
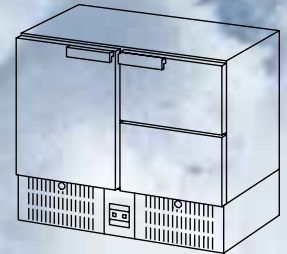
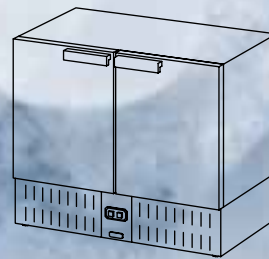
Das steckerfertige Hochleistungs-Kälteaggregat ist zur Reinigung servicefreundlich herausziehbar.

Serienmäßig mit Thermostat und automatischer Abtauung mit Tauwasserverdunstung.

Das benutzerfreundliche Bedienelement ist mit Hauptschalter, Thermostat und Kontrollleuchte für den Abtauzyklus ausgestattet.

Höhenverstellbare Gerätefüße (-15/ +80 mm).

Wahlweise gibt es die SM 101 mit oder ohne CNS-Arbeitsplatte sowie optional auch mit zwei Schubladen auf Teleskopschienen anstelle einer Flügeltür. Beispiele hierfür sind die Modelle KTSM und KKSM 100 mit einer Flügeltür links und zwei Schubladen auf der rechten Seite.



technische Daten Saladette SM 101:

Abmessungen BxTxH mm:	955 x 700 x 845
Tiefe bei offener Tür:	1120 mm
Bruttovolumen:	250 Liter
Betriebstemperatur:	+2°C bis +12°C bei 43°C UT und 60% RF
Luftfeuchtigkeit:	70% bis 90%
Anschlusswert:	288 W/ 230 V
Kältemittel:	R 134 a/ 190 g

Beispiele für die Bestückungsmöglichkeiten der SM 101 mit Gastro-Norm-Behältern (max. Höhe 150 mm).

1/6	1/6	1/6	1/6	1/6
1/2	1/2	1/3	1/3	

1/6	1/6	1/6	1/6	1/6
2/3	2/3	1/3		

1/6	1/6	1/6	1/6	1/6
1/1	2/3			

1/6	1/6	1/6	1/6	1/6
1/3	1/3	1/3	1/3	1/3

1/6	1/6	1/6	1/6	1/6
2/3	1/3	1/3	1/3	

1/6	1/6	1/6	1/6	1/6
1/1	1/3	1/3		

1/6	1/6	1/6	1/6	1/6
1/2	1/2	2/3		

Kühlwanne				
-----------	--	--	--	--