



Gewicht / weight / poids: netto: 36 kg
EAN-Code: 4017337 323944

Bestell-Nr. / order no. / n. de cde.: 323-1501

D Saladette Modell *BALDUR S 400*

- Teleskop-Schiebedeckel
- Polyäthylen-Schneidebrett
- 1 Tragerost und 2 Auflageschienen
- Umluftkühlung mit Ventilator
- Material: Außen-/Innenseite Edelstahl
- Auf 3 Seiten eingesäumter Verdampfer
- Digitale Temperaturkontrolle (DIXELL)
- Abtauung: automatisch, Kältemittel R134a
- Temperatur: +2 / +8 °C
- Abm.: B 438 x T 700 x H 882 mm
- Anschluss: 230 V / 1 Ph / 0,15 kW

GB Saladette Model *BALDUR S 400*

- Telescopic sliding lid
- Polyethylene cutting board
- 1 grid and 2 support rails
- Recirculation air cooling
- Material: out-/inside stainless steel
- Foamed-in evaporator on 3 sides
- Digital temperature control (DIXELL)
- Automatic defrost, refrigerant R134a
- Temperature: +2 / +8 °C
- Dim.: W 438 x D 700 x H 882 mm
- Power connection: 230 V / 1 Ph / 0,15 kW

F Saladette Modèle *BALDUR S 400*

- Couvercle télescopique à coulisse
- Plaque à couper en polyéthylène
- 1 grille et 2 barres d'appuis
- Refroidissement à circulation d'air
- Ex-/intérieur inox
- Evaporateur à mousse à 3 cotés
- Thermostat électronique réglable (DIXELL)
- Dégivrage automatique, réfrigérant R134a
- Température: +2 / +8 °C
- Dim.: L 438 x P 700 x H 882 mm
- Puissance: 230 V / 1 Ph / 0,15 kW

NL Saladette Model *BALDUR S 400*

- Telescopisch schuifdeksel
- Snijplank uit polyethyleen
- 1 rooster en 2 geleide rails
- Geforceerde ventilator koeling
- Binnen- buitenkant uit roestvrij staal
- Ingeschuimde verdampers aan 3 zijden
- Thermostaat elektronisch regelbaar (DIXELL)
- Automatische ontdooiing, koelmiddel R134a
- Temperatuur: +2 / +8 °C
- Afm.: B 438 x D 700 x H 882 mm
- Elektr.: 230 V / 1 F / 0,15 kW