



Lieferung ohne GN-Behälter / without GN  
bacs / sans cuves GN / zonder GN-bakken

Gewicht / weight / poids: netto: 75 kg  
Bestell-Nr. / order no. / n. de cde.: 323-1001  
EAN-Code: 4017337 323494

## **D** Saladette mit Glastüren Modell *BALDUR S900GD*

- Teleskop-Schiebedeckel, Polyäthylen-Schneidebrett
- 1 Tragerost und 2 Auflageschienen pro Tür
- Umluftkühlung mit Ventilator
- Material: Außen- / Innenseite Edelstahl
- Auf 3 Seiten eingeschäumter Verdampfer
- Digitale Temperaturkontrolle
- Abtauung: automatisch, Kältemittel R134A
- Temperatur: +2° / +10° C
- Isolierung: 35 mm
- Abm.: B 900 x T 700 x H 850 mm
- Anschluss: 230 V / 1 Ph / 0,25 kW

## **GB** Saladette with glass doors Model *BALDUR S900GD*

- Telescopic sliding lid, polyethylene cutting board
- 1 grid and 2 support rails per door
- Forced-air cooling
- Material: out- / inside stainless steel
- Evaporator foamed-in on 3 sides
- Digital temperature control
- Automatic defrost, refrigerant R134A
- Temperature: +2° / +10° C
- Insulation: 35 mm
- Dim.: W 900 x D 700 x H 850 mm
- Power connection: 230 V / 1 Ph / 0,25 kW

## **F** Saladette avec porte vitrée Modèle *BALDUR S900GD*

- Couvercle télescopique à coulisse
- Planche à découper en polyéthylène
- 1 grille et 2 barres d'appuis / porte
- Froid ventilé
- Ex- / intérieur en acier inox
- Evaporateur à mousse à 3 cotés
- Thermostat électronique
- Dégivrage automatique, réfrigérant R134A
- Temperature: +2° / +10° C
- Isolation: 35 mm
- Dim.: L 900 x P 700 x H 850 mm
- Puissance: 230 V / 1 Ph / 0,25 kW

## **NL** Saladette met glazen deuren Model *BALDUR S900GD*

- Telescopisch schuifdeksel
- Snijplank uit polyethyleen
- 1 rooster en 2 geleide rails per deur
- Geforceerde koeling
- Binnen en buiten van roestvrij staal
- Aan 3 zijden ingeschuimde verdampfer
- Thermostaat elektronisch regelbaar
- Automatische ontdooiing, koelmiddel R134A
- Temperatuur: +2 / +10° C
- Isolatie: 35 mm
- Afm.: B 900 x D 700 x H 850 mm
- Aansluiting: 230 V / 1 F / 0,25 kW