

## Salatbar Gastroline Premium 150

Speiseausgabe Salatbar Gastroline Premium mit schwarz lackierten Seitenteile aus Stahlblech und Holzfrontplatte Melamine schwarz beschichtet. Gekühlter Unterbau mit Türen für einen leichten Zugriff auf die zwischengelagerte Ware. Gerader Glasaufbau vormontiert in formschönen und lackierten Edelstahlrahmen. Glasaufbau mit Zwischenglasablage und LED Beleuchtung in Aluminiumprofil eingelassen. Für eine optimierte Kühlung mittels Luftschleier sind die GN Behälter in der Wanne etwas nach unten versetzt. Die Verkaufskühltheke verfügt über eine hochwertige 40 mm starke Granitarbeitsplatte grau gesprenkelt. Die Steuerung erfolgt elektronisch mit einer digitalen Temperaturanzeige. Eingebautes Sicherheitssystem, dass bei einer starken Verschmutzung des Kondensators oder einer Störung des Kondensatorlüfters mit einem akustischem Alarm auf die Störung aufmerksam macht. Mit dieser Alarmanrichtung ist ein hoher Schutz gegen Maschinenschaden gegeben und minimiert die Servicekosten. Durch die 4 höhenverstellbaren Schraubfüße können kleinere Bodenunebenheiten bauseits ausgeglichen werden. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter und Tabletrutsche.

Modulares System kombinierbar mit Gastroline Premium Verkaufskühltheke, Bain Marie, Verkaufsvitrine Sweet und Kassentisch.

Idealer Einsatz für Speisenausgabensysteme in Restaurants und Kleingastronomie, individuelle Farb- und Darstellungsmöglichkeiten daher idealer Einsatz für den Ladenbau und Gastronomieeinrichter.



Artikel-Nr.: 732150  
GTIN: 4059395050943

### Produktvorteile:

- Modulares System
- Verkaufstheke - Salattheke
- Umluftkühlung
- Frontplatte schwarz Melamine beschichtet
- Glasaufbau mit lackiertem Edelstahlrahmen
- Gerader Glasaufbau vormontiert
- Zwischenglasablage
- Granitarbeitsplatte 40 mm stark
- Granitarbeitsplatte grau gesprenkelt
- LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Eingebautes Sicherheitssystem
- Akustische Alarmanzeige bei Verschmutzung des Kondensators
- Akustische Alarmanzeige bei Verschmutzung oder des Kondensatorgebläses
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Unterbaukühlung mit 2 Türen
- Lichtes Türmaß 377 x 577 mm
- Je Tür 1 Rost 345 x 642 mm
- Bestückung mit GN Schalen max. 150 mm Tiefe
- Höhenverstellbare Ausgleichfüße
- Kombinierbar mit Bain-Marie und neutralem Kassenelement für Speisenausgabensysteme in Restaurants und Kleingastronomie
- Individuelle Farb- und Darstellungsmöglichkeiten
- Ideal für den Laden- und Gastronomieeinrichter

### Technische Daten:

<b>Geräteart</b>	Speisenausgabe
<b>Produktgruppe</b>	C
<b>Herstellerkennung</b>	GASTROLINE 150
<b>Abmessungen außen:</b>	
<b>Breite</b>	1540 mm

<b>Tiefe</b>	880 mm
<b>Höhe</b>	1300 mm
<b>Aufstellart</b>	Standgerät
<b>Temperaturbereich von</b>	2 °C
<b>Temperaturbereich bis</b>	8 °C
<b>Anzahl der Türen</b>	2
<b>Bestückung</b>	GN 1/1
<b>Bestückungsmöglichkeit</b>	4 x GN 1/1 maximal 150 mm tief
<b>Behältertiefe</b>	150 mm
<b>Anzahl Behälter</b>	4
<b>Innenbeleuchtung</b>	Ja
<b>Außenmaterial</b>	Stahlblech verzinkt pulverbeschichtet schwarz lackiert, Seitenteile und Frontplatte Melamine schwarz beschichtet
<b>Innenmaterial</b>	Edelstahl
<b>Anschlußart</b>	Steckerfertig (230V)
<b>Anschlusswert Elektro</b>	0,862 kW
<b>Spannung</b>	230 Volt
<b>Bruttogewicht</b>	270 kg
<b>Kühlung</b>	Umluft
<b>Tauwasserverdunstung</b>	Ja
<b>Abtauung</b>	Automatisch
<b>Kältemittel</b>	R 290 (Propan)/GWP 3

## Energiedaten

<b>Bruttoinhalt</b>	365 l
<b>Nutzfläche</b>	0,8 m <sup>2</sup>
<b>Energieverbrauch im Jahr</b>	2154 kWh
<b>Klimaklasse</b>	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
<b>Lichtquellenart</b>	LED

## Weitere Ansichten



## Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

**Tablettrutsche Gastroline 150**  
nur werkseitiger Einbau möglich

GTIN: 4059395052787

Artikel-Nr.: 531315

**Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung**

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen Dokumenten



Für Druckfehler keine Haftung.