



Temperaturbereich: **+1°C/+10°C**

Aggregat: **extern**

Kühlmittel: **R404a / R507 / R448 / R449**

Name	SANTIAGO 1.1W-MOD/C GASTRO	SANTIAGO 1.4W-MOD/C GASTRO	SANTIAGO 1.7W-MOD/C GASTRO	SANTIAGO 2.1W-MOD/C GASTRO	SANTIAGO 2.5W-MOD/C GASTRO
Code	SA100W-c/GASTRO	SA101W-c/GASTRO	SA102W-c/GASTRO	SA103W-c/GASTRO	SA104W-c/GASTRO
Länge	960	1290	1590	1920	2460
Höhe	1225+/10	1225+/10	1225+/10	1225+/10	1225+/10
Tiefe	1190	1190	1190	1190	1190
Volumen	171	214	257	321	407
Ausstellungsfläche [m ²]	0,8	1,0	1,2	1,5	1,9
Gesamtanzeigefläche (TDA) [m ²]	0,59	0,78	0,96	1,21	1,47
Temperaturbereich [°C]	(+1 ± +10°C)	(+1 ± +10°C)	(+1 ± +10°C)	(+1 ± +10°C)	(+1 ± +10°C)
Temp.klasse	3H1	3H1	3H1	3H1	3H1
Klima-Klasse	3 (25°C ; 60% RH)	3 (25°C ; 60% RH)	3 (25°C ; 60% RH)	3 (25°C ; 60% RH)	3 (25°C ; 60% RH)
Energie-Effizienzklasse E	E	E	F	F	F
Kältemedium	R448/R449/R450A/R407F/R404A/R507R448/R449/R450A/R407F/R404A/R507R448/R449/R450A/R407F/R404A/R507R448/R449/R450A/R407F/R404A/R507R448/R449/R450A/R407F/R404A/R507	R448/R449/R450A/R407F/R404A/R507R448/R449/R450A/R407F/R404A/R507R448/R449/R450A/R407F/R404A/R507R448/R449/R450A/R407F/R404A/R507	R448/R449/R450A/R407F/R404A/R507R448/R449/R450A/R407F/R404A/R507R448/R449/R450A/R407F/R404A/R507R448/R449/R450A/R407F/R404A/R507	R448/R449/R450A/R407F/R404A/R507R448/R449/R450A/R407F/R404A/R507R448/R449/R450A/R407F/R404A/R507R448/R449/R450A/R407F/R404A/R507	R448/R449/R450A/R407F/R404A/R507R448/R449/R450A/R407F/R404A/R507R448/R449/R450A/R407F/R404A/R507R448/R449/R450A/R407F/R404A/R507
Verdampfer Temperatur-10	-10	-10	-10	-10	-10
Kälteleistung	400	400	400	400	400
Nennleistung	230/50Hz	230/50Hz	230/50Hz	230/50Hz	230/50Hz
Nennleistung [W]	33	39	60	66	91
Energieverbrauch [kWh/24h]	0,5	0,5	0,8	0,9	1,3

Standard

Nur für Zentralaggregat geeignet

Gerät geeignet für modulare Systeme

Dynamische Kühlung

Außenverkleidung aus weißbeschichtetem Blech (von der Serviceseite)

Unterbau und Frontteil aus beschichtetem Blech – Farbauswahl möglich (Igloo Farbmuster)

Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum

Aufsatz aus rostfreiem säurebeständigem Blech für GN – Behälter

Unterbau aus rostfreiem Blech

Hintere Drehflügeltür des Unterbaus

Granitarbeitsplatte grau (Stärke: 20mm)

Eloxierte Alu – Profile silbern oder golden (IGLOO – Farbmuster)

Hebe – Frontverglasung mit Teleskop – System

Nachtabdeckung aus Plexi

Beleuchtung mit LED – Leuchtstoffröhre (für Fleischwaren)

Frontstoßleiste – Farbauswahl möglich (IGLOO – Farbmuster)

Höhenverstellbare Ausgleichsfüße

automatische Abtauung

Optionen

- Außenverkleidung auf rostfreiem Blech (von der Serviceseite)
- Farbe Frontleiste - Farbauswahl möglich (IGLOO - Farbmuster)
- Farbe Unterbau - Farbauswahl möglich (IGLOO - Farbmuster)
- Isolierte Seitenteile aus ABS - Kunststoff - Farbauswahl möglich (IGLOO - Farbmuster)
- Unterbau aus säurebeständigem rostfreiem Blech
- Verdampfer pulverbeschichtet
- Granitarbeitsplatte Balmoral (Stärke: 20mm)
- Granitarbeitsplatte schwarz (Stärke: 20mm)
- Arbeitsplatte aus rostfreiem Blech
- LED - Leuchtstoffröhre (für Backwaren)
- Räder - Set
- Gerät mit einem Temperaturbereich von - 2 °C bis +4 °C
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Analoge Temperaturregelung
- Elektronische Temperaturkontrolle + Software
- Zusätzliches Temperaturregelgerät
- Leitung für Temperkontrollgerät
- Steckdose mit Sicherung
- Frontablage für den Kunden (silbern oder golden eloxiertes Alu - Profil)
- Fest eingebaute Trennwand (hoch, aus Glas, im Auslage - Raum, aus rostfreiem Blech im Behälter)
- GN - Behälter 1/1 - Tiefe 100 mm
- GN - Behälter 1/3 - Tiefe 100 mm
- GN - Behälter 1/6 - Tiefe 100mm

