

**Charakteristiken**


Türloch Abmessungen mm (LxH)	<b>419x560x590</b>
Kapazität	<b>530</b>
Regelbare CNS-Füße 135-185mm	<b>6</b>
Netto/Bruttogewicht	<b>270/290</b>
Kühlung	<b>Belüftet</b>
Kältemittel	<b>R134a</b>
Spannung	<b>230V / 50Hz / 1</b>
Aufnahme (W)	<b>201W / 1.4A</b>
Kompressorleistung (Hp)	<b>1/5</b>
Kälteleistung	<b>301 W</b>
Eingebautes Aggregat	<b>Ja</b>
Regler: elektronischer Thermostat	<b>Ja</b>
Regler: Ein / Ausschalter	<b>Ja</b>
Tauwasserverdunstung	<b>Automatisch</b>
Tür mit Magnetdichtung	<b>Ja</b>
Türen automatischer Schliessung	<b>Auf Wunsch</b>
Entfrosthung	<b>Automatisch</b>
Isolierungsstärke	<b>50 mm</b>
Material	<b>Chromnickelstahl 304 mit verzinkter Bodenplatte und Rückwand aus Chromnickelstahl 304</b>
Arbeitsplatte	<b>Granit Rosa Sardo Limbara</b>
Gehärtete gläser	<b>Ja</b>
Innerausrüstung: Röste 600x400	<b>3</b>
Mit Räder	<b>Auf Wunsch</b>
Beleuchtung	<b>Nein</b>
Klimaklasse	<b>4</b>
GWP (T co2)	<b>0.265</b>

**Konstruktionsdaten**
**TEQUILA KÜHLPIZZATISCH:**

- Innen- Außenkorpus aus CNS AISI 304
- Isolierung aus eingespritztem Polyurethanschaum 50mm Dicke ohne CFC HCFC
- Innen gerundete Ecke
- 2-3 Türen mit eingesetztem Aluminiumhandgriff und Magnetikdichtung
- Neutraler Schubladenblock mit 3 oder 4 Schubladen mit CNS Handgriff für Backschale 600x400x70mm
- Arbeitstop aus Granit Rosa Sardo 700mm oder 800mm tief
- Ausführung mit gekühlter Aufsatzvitrine mit Glasstruktur für GN-Behälter GN1/4 oder GN1/3
- Ausführung mit gelochtem Arbeitstop mit CNS-Struktur und Schutzglas für GN-Behälter GN1/4
- Eingebautes Aggregat
- Tischkühlung : Umluftkühlung durch lackierten Verdampfer
- Aufsatzvitrinenkühlung : Stillekühlung mit eingeschäumter Rohrserpentine
- Pizzatischarbeitstemperatur : 0°/+8°C (Umluft)
- Aufsatzvitrinearbeitstemperatur: +4°/+8°C (Stille)
- Digitaltemperaturenregler
- Automatikabtauung durch Kompressorstop.
- Abtauungswasserverdunstung für die Ausführung mit eingebautem Aggregat
- Innenausrüstung für Kühlfach: 1xRost 600x400mm mit "L" CNS-Schiene
- Regelbare CNS-Füße (auf Wunsch auf Räder montiert)
- Prüfungsraumtemperatur +30°C – 55% R.B. Cl 4
- Spannung 230V/50Hz
- Kältemittel R134a



Abmessungen und Dimensionen



**Verfügbare Versionen**

	TEQUILA 2120x700 0°C/+8°C	TEQUILA 2120x800 0°C/+8°C + PORTABACINELLE
Artikelcode	<b>66200060</b>	<b>66200062</b>
Äußere Abmessungen	<b>2120x700x1150 (850)</b>	<b>2120x800x1450 (850)</b>
Verpackung Abmessungen mm (LxTxH)	<b>2300x750x1100</b>	<b>2300x900x1300</b>
Arbeitstemperatur	<b>0°C / +8°C</b>	<b>0C/8C</b>
Jährliche Aufnahme KWh/Annum		<b>2555</b>
Täglich Aufnahme kW/24h		<b>7</b>
Volumen Konservierung (L)		<b>357</b>
Volumen Tiefkühlen (L)		-
Leistung		<b>Normal duty</b>
Energieklasse	<b>non soggetto</b>	<b>F</b>

**Zubehör**

Kit Räder	Paar Schienen "U"	Ausführung -2 +8°C	Rost 600X400mm	Paar Schienen "L"	Behälter 600x400x70
64700553 64700554	62401230 62401230	/// / /	64700092	62401231 62401231	64700250
					
Zusammensetzung 1600 GN 1/4	Zusammensetzung 1600 GN 1/3	Zusammensetzung 1900 GN 1/4	Zusammensetzung 1900 GN 1/3	Zusammensetzung 2120 GN 1/4	Zusammensetzung 2120 GN 1/3
1xGN 1/2 + 2xGN 1/4 + 2xGN 1/6 + 2xGN 1/9 h = 100 inox / polycarbonato	1xGN 1/2 + 2xGN 1/3 + 2xGN 1/6 + 3xGN 1/9 h = 100 inox / polycarbonato	1xGN 1/2 + 4xGN 1/4 + 2xGN 1/6 + 2xGN 1/9 h = 100 inox / polycarbonato	1xGN 1/2 + 4xGN 1/3 + 2xGN 1/6 + 3xGN 1/9 h = 100 inox / polycarbonato	1xGN 1/2 + 6xGN 1/4 + 2xGN 1/6 + 2xGN 1/9 h = 100 inox / polycarbonato	1xGN 1/2 + 6xGN 1/3 + 2xGN 1/6 + 3xGN 1/9 h = 100 inox / polycarbonato
					