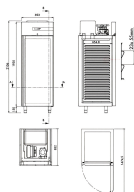


Übersicht

Gastro-Tiefkühlschrank OASIS SP80 MT 700 Liter GN 2/1, Innenraum mit Auflagerippen

STUDIO 54
EXPERTISE IN REFRIGERATION

Produktnummer: 66000870



Beschreibung

Gastro-Tiefkühlschrank OAS SP80 TK – Hochleistung für Profis

Der **OAS SP80 TK** ist ein leistungsstarker **Tiefkühlschrank für den professionellen Einsatz** in Küche, Labor oder Gastronomie. Mit seiner **80 mm Isolierung** und dem **Kältemittel R290** vereint er starke Kühlleistung mit hoher Energieeffizienz (Klasse D).

Wie beim Kühlschrankmodell ersetzt das innovative **Prägungssystem im Innenraum** herkömmliche Rostschienen – ideal für eine schnelle, gründliche Reinigung ohne versteckte Schmutzecken. Drei stabile **GN 2/1-Roste** tragen jeweils bis zu 40 kg und lassen sich flexibel einsetzen.

Das **belüftete Kühlsystem** hält Temperaturen von **-18 °C bis -22 °C** konstant, unterstützt durch den **Serpentin-Verdampfer** und die **automatische Heissgas-Abtauung**. Eine **digitale Steuerung** mit bündigem Display ermöglicht eine exakte Temperaturregelung.

Der OAS SP80 TK ist **steckerfertig (230 V)** und für **Umgebungstemperaturen bis +40 °C (Klimaklasse 5)** ausgelegt. Das **Tauwasser verdunstet automatisch**, und die **selbstschliessende Tür mit 122°-Arretierung und Magnetdichtung** sorgt für höchste Betriebssicherheit.

Gefertigt aus **Chromstahl AISI 304** erfüllt das Gerät alle **EU-Hygienevorschriften**. Dank **verstellbarer Füsse** (optional mit Rollen) steht der Schrank auch auf unebenen Böden stabil.

Technische Highlights:

- Temperaturbereich: -18 °C bis -22 °C
- Nutzvolumen: 465 l
- Energieverbrauch: 5,8 kWh/24 h (? 2.117 kWh/Jahr)
- Nennleistung: 510 W / 3,06 A
- Klimaklasse 5 – zuverlässig bis +40 °C

Produktinformationen

Technische Daten

Energieklasse:	D
Förderbeitrag Energieeffizienz:	Ja
Gerätelinie:	Eco-Line
Gewicht kg brutto/netto:	140 / 118
Kältemittel:	R290
Elektroanschluss:	230V / 50 Hz / 1N, steckerfertig mit Schweizer Adapter
Kühlung:	Umluft
Temperaturbereich °C:	-18/-22
Thermostat:	digital
Norm Innenausbau:	Gastronorm 2/1 B 530 x T 650 mm
Nutzhalt Liter:	465
Abtauung:	automatisch durch Heissgas
Anschlussleistung:	510 W / 3.06 A
geprüfte Umgebungstemperatur °C:	+ 40 (bei 40% Luftfeuchtigkeit)
Isolierung mm:	80
Material aussen:	Boden und Deckel aus verzinktem Stahl, Edelstahl AISI 304 mit externen Rückwand
Material innen:	Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken
Türe:	Edelstahl
Türanschlag:	rechts (auf Wunsch auch links erhältlich)
Türdichtung:	magnetisch
im Lieferumfang enthalten:	3 Paar Edelstahlschienen / 3 Roste
Breite mm:	697

Tiefe mm:	850
Höhe mm:	2105
Füsse:	höhenverstellbare Schraubfüsse
Gewicht kg:	200