

Übersicht

Gastro-Kombi-Kühl-/Tiefkühlschrank OASIS TOP LINE 700 Liter GN 2/1

Produktnummer: 66003101

STUDIO⁵⁴
EXPERTISE IN REFRIGERATION



Beschreibung

Die kompakte Bauweise dieses Gastro Kombi-Kühl-Tiefkühlschranks, ermöglicht es, Kühl- und Tiefkühlprodukte in zwei getrennten Temperaturzonen in einem Gerät zu lagern. Es vereint optimale Platzausnützung mit Flexibilität bei der Lagertemperatur. Bei der Produktion dieses Gastro Kombi-Kühl-/Tiefkühlschranks ist dem Hersteller ein perfektes Gerät in Punktum Preis-Leistung gelungen. Auch bei der materialbedingten Energieeinsparung hebt sich dieser Gastro Kombi-Kühl-/Tiefkühlschrank mit einer Isolationsstärke von 75 mm klar von seinen Mitbewerbern ab.

Grossen Wert hat der Hersteller auch auf die Kühleinheit für diesen Gastro-Kühlschrank gelegt. Damit zu 100 % ein perfektes Kühlergebnis garantiert werden kann, wurde der Gastro-Kühlschrank unter diversen Bedingungen getestet und hat über mehrere Tage bei ständigen Umgebungstemperaturen von + 30°C immer die volle Leistung erbracht. Für eine lange Lebensdauer ist durch den Serpentinverdampfer im Innenraum gesorgt. Damit die hochwertigen Gastro-Kühlschrank-Komponenten auch perfekt zusammenarbeiten, ist eine benutzerfreundliche digitale Steuerung verbaut, über welche die Temperatur direkt eingestellt werden kann.

Damit keine unvorhergesehenen Kosten anfallen und kein Fachpersonal für die Inbetriebnahme benötigt wird, kann der Gastro-Kühlschrank über eine Standard 230 V Steckdose betrieben werden und das Kondensatorwasser verdunstet automatisch, ohne Ablauf.

Selbstverständlich ist auch dafür gesorgt, dass die Kälte im Gastro-Kühlschrank bleibt, wenn das Lokal geschlossen ist. Die Isolation ist aus 75 mm starken FCKW-freien Materialien hergestellt, die der aktuellen Umweltschutzgesetzgebung entsprechen. Die automatisch schliessenden Türen mit Magnetzündungen garantieren, dass der Gastro-Kühlschrank immer geschlossen ist.

Für die einfache Reinigung und Langlebigkeit des Gastro-Kühlschranks ist ebenfalls gesorgt. Der Gastro-Kühlschrank ist innen und aussen aus einfach zu reinigendem Chromstahl AISI 304 angefertigt und entspricht allen CE- und Hygienevorschriften der EU.

Damit der Gastro-Kühlschrank auch auf unebenen Untergründen gerade stehen kann, sind alle Füsse in der Höhe verstellbar.

Varianten

Der Gastro-Kühlschrank kann auf Kundenwunsch zentralgekühlt, mit Schubladen, ungekühlten Abteilen, speziell verstärktem Boden usw. zu realistischen Aufpreisen individualisiert werden.

Produktinformationen

Technische Daten

Kältemittel:	R290
Elektroanschluss:	230V / 50 Hz / 1N, steckerfertig mit Schweizer Adapter
Kühlung:	Umluft
Temperaturbereich °C:	-2/+8, -18/-20
Thermostat:	digital
Norm Innenausbau:	Gastronorm 2/1 B 530 x T 650 mm
Nutzinhalt Liter:	2 x 270 lt
Abtäufung:	automatisch mit Tauwasserverdunstung
Anschlussleistung:	247 W / 1.8 A, 413 W / 2.34 A
geprüfte Umgebungstemperatur °C:	+ 40 (bei 40% Luftfeuchtigkeit)
Kälteleistung:	375 W / 290 W
Isolierung mm:	75
Material aussen:	Edelstahl AISI 304
Material innen:	Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken
Türe:	zwei Halbtüren Edelstahl
Türanschlag:	rechts (auf Wunsch auch links erhältlich)
Türdichtung:	magnetisch
im Lieferumfang enthalten:	4 Paar Edelstahlschienen / 4 Roste
Breite mm:	730
Tiefe mm:	875
Höhe mm:	2095
Füsse:	höhenverstellbare Schraubfüsse

Gewicht kg:

154