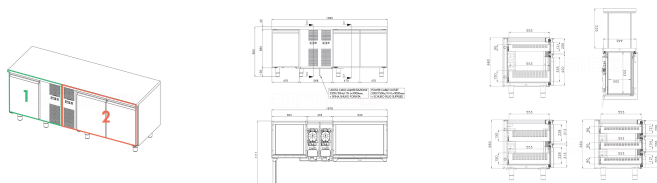


## Übersicht

# Kombi-Kühltisch DAIQUIRI COMBI GN CONCEPT mit zwei Temperaturzonen 0/+8°C und 0/+8°C

**STUDIO** 54  
EXPERTISE IN REFRIGERATION

Produktnummer: 66509130



## Beschreibung

In diesem Kühltisch lassen sich die Kühlfächer mit 2 unterschiedlichen Temperaturen betreiben. Bei der Produktion für die professionelle Gastronomie wurde speziell darauf geachtet, dass die Scharniere der Türen sowie die Auszüge der Schubladen speziell verstärkt sind. Denn die Erfahrung hat gezeigt, dass die Kühltische extrem schweren Lasten ausgesetzt sind und in den hektischen Zeiten im Minutentakt geöffnet werden.

Das Gewerbeaggregat für Kühltische hat einen speziell grossen Kondensator, damit auch bei Umgebungstemperaturen bis zu 30 °C noch eine perfekte Kühlung garantiert werden kann. Das korrekte Einstellen und Regeln der Temperatur des Kühltisches wird über eine digitale Steuerung geregelt. Damit keine unvorhergesehenen Kosten anfallen und kein Fachpersonal für die Inbetriebnahme benötigt wird, kann der Kühltisch über eine Standard 230 V Steckdose betrieben werden und das Kondensatorwasser verdunstet automatisch ohne Ablauf. Selbstverständlich ist auch dafür gesorgt, dass die Kälte im Kühltisch bleibt, wenn das Lokal geschlossen ist. Die Isolation ist aus FCKW-freien Materialien hergestellt, die den aktuellen Umweltgesetzen entsprechen. Die automatisch schliessenden Türen mit Magnetchichtungen garantieren, dass der Kühltisch immer geschlossen bleibt.

Für die einfache Reinigung und Langlebigkeit des Kühltisches ist ebenfalls gesorgt. Der Kühltisch ist innen und aussen, aus Chromstahl AISI 304 angefertigt und entspricht allen CE- und Hygienevorschriften der EU. Damit der Kühltisch auch auf unebenen Untergründen eine gerade Arbeitsfläche bieten kann, sind alle Füsse in der Höhe verstellbar.

## Produktinformationen

### Technische Daten

Anzahl Kühlfächer:	3
Gerätetyp:	TOP LINE DAIQUIRI
Kältemittel:	R290
Tauwasserverdunstung:	ja
Tischblatt:	Edelstahl
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Kühlung:	Umluft, steckerfertig
Temperaturbereich °C:	0/+8, 0/+8
Thermostat:	digital
Norm Innenausbau:	Gastronorm 1/1 B 325 x T 530 mm
Nutzhalt Liter:	120 + 180
Abtauung:	automatisch durch Kompressorstop
Anschlussleistung:	249 W / 2.34 A
geprüfte Umgebungstemperatur °C:	+ 30 (bei 55% Luftfeuchtigkeit)
Kälteleistung:	341 W
Isolierung mm:	60
Material aussen:	Edelstahl AISI 304
Material innen:	Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken
Türe:	Edelstahl
Türanschlag:	rechts (auf Wunsch auch links erhältlich)
Türdichtung:	magnetisch
im Lieferumfang enthalten:	GN 1/1: 2 Paar Edelstahlschienen / 2 Roste

<b>Breite mm:</b>	1980
<b>Tiefe mm:</b>	700
<b>Höhe mm:</b>	850
<b>Füsse:</b>	4 + 4, 145-210 mm