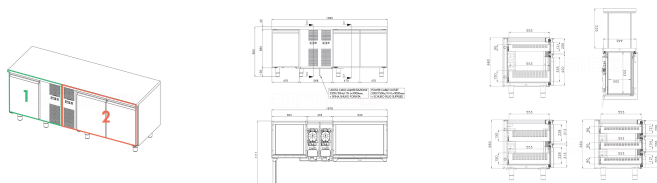


Übersicht

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

STUDIO⁵⁴
EXPERTISE IN REFRIGERATION

Produktnummer: 66509130



Beschreibung

In diesem Kühltsch 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 Kühltsche extrem schweren Lasten ausgesetzt sind und in den hektischen Zeiten im Minutentakt geöffnet werden.

Das Gewerbeaggregat für Kühltsche 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 Kühltsches wird über eine digitale Steuerung geregelt. Damit keine unvorhergesehenen Kosten anfallen und kein Fachpersonal für die Inbetriebnahme benötigt wird, kann der Kühltsch über eine Standard 230 V Steckdose betrieben werden und das Kondensatorwasser verdunstet automatisch ohne Ablauf. Selbstverständlich ist auch dafür gesorgt, dass die Kälte im Kühltsch 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 Kühltsch immer geschlossen bleibt.

Für die einfache Reinigung und Langlebigkeit des Kühltsches ist ebenfalls gesorgt. Der Kühltsch ist innen und aussen, aus Chromstahl AISI 304 angefertigt und entspricht allen CE- und Hygienevorschriften der EU. Damit der Kühltsch 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 |

| | |
|-------------------|-------------------|
| Breite mm: | 1980 |
| Tiefe mm: | 700 |
| Höhe mm: | 850 |
| Füsse: | 4 + 4, 145-210 mm |