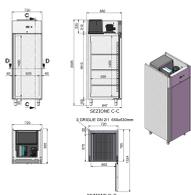


Übersicht

Gastro-Kühlschrank OASIS BASIC LINE 700 Liter GN 2/1

STUDIO 54
EXPERTISE IN REFRIGERATION

Produktnummer: 66010043



Beschreibung

Bei der Produktion dieses Gastro Kühlschranks ist dem Hersteller ein perfektes Gerät in Punkto Preis-Leistung gelungen.

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 60 mm starken FCKW-freien Materialien hergestellt, die der aktuellen Umweltschutzgesetzgebung entsprechen. Die automatisch schliessenden Türen mit Magnetdichtungen 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
Kühlung:	Umluft
Temperaturbereich °C:	-2/+8
Thermostat:	digital
Norm Innenausbau:	Gastronorm 2/1 B 530 x T 650 mm
Nutzhalt Liter:	600 lt
Abtauung:	automatisch mit Tauwasserverdunstung
Elektroanschluss:	230V / 50 Hz / 1N, steckerfertig mit Schweizer Adapter
Anschlussleistung:	180 W / 1.5 A
geprüfte Umgebungstemperatur °C:	+ 30 (bei 55% Luftfeuchtigkeit)
Kälteleistung:	400 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:	3 Paar Edelstahlschienen / 3 Roste
Breite mm:	720
Tiefe mm:	850
Höhe mm:	2095
Füsse:	höhenverstellbare Schraubfüsse

Gewicht kg:	121
-------------	-----