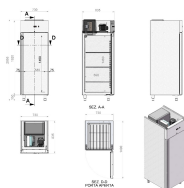


Übersicht

Bäckerei-Tiefkühlschrank OASIS PASTRY 700 lt, 600x400

Studio 54

Produktnummer: 66001706



Beschreibung

Dieser Tiefkühlschrank wurde speziell für den Gebrauch mit Bäckereiprodukten produziert. Für die Kompatibilität mit Bäckereieinrichtungen wurde der Innenausbau an die Bäckernorm 600 x 800 angepasst. Nicht zuletzt bei der Energieeinsparung hebt sich dieser Gastro Tiefkühlschrank mit einer Isolationsstärke von 75 mm klar von seinen Mitbewerbern ab.

Grossen Wert hat der Hersteller auch auf die Kühleinheit für diesen Gastro-Tiefkühlschrank gelegt. Damit zu 100 % ein perfektes Kühlergebnis garantiert werden kann, wurde der Gastro-Tiefkühlschrank 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-Tiefkühlschrank-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-Tiefkühlschrank 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-Tiefkühlschrank 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 Magnetdichtungen garantieren, dass der Gastro-Tiefkühlschrank immer geschlossen ist.

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

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

Varianten

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

Produktinformationen

Technische Daten

Energieklasse:	E
Gerätelinie:	Bäckereinorm
Kältemittel:	R290
Elektroanschluss:	230V / 50 Hz / 1N, steckerfertig mit Schweizer Adapter
Kühlung:	Umluft
Temperaturbereich °C:	-18/-24
Thermostat:	digital
Norm Innenausbau:	5 x Bäckereinorm EN B 400 x T 600
Nutzhalt Liter:	580
Abtauung:	automatisch mit Tauwasserverdunstung
Anschlussleistung:	610 W / 3.99 A
geprüfte Umgebungstemperatur °C:	+ 30 (bei 55% Luftfeuchtigkeit)
Kälteleistung:	398 W
Isolierung mm:	75
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:	6 Paar Edelstahlschienen
Breite mm:	730
Tiefe mm:	835

Höhe mm:	2095
Füsse:	höhenverstellbare Schraubfüsse
Gewicht kg:	144