

## Übersicht

# Fisch-Kühlschrank mit statischer Kühlung OASIS TOP LINE FISH 700 Liter

**STUDIO** 54  
EXPERTISE IN REFRIGERATION

Produktnummer: 66003051



## Beschreibung

Dieser Gastro Kühlschrank wurde speziell für die perfekte Fischlagerung produziert. Für die richtige Lagertemperatur sorgt das starke Kühlaggregat welches das Erreichen einer Temperatur von bis zu -5°C ermöglicht. Damit die Oberfläche des Fisches nicht austrocknet, wird ein statisch gekühlter Verdampfer eingesetzt. Auch bei der Energieeinsparung hebt sich dieser Gastro Kühlschrank 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 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

<b>Gerätelinie:</b>	Fleisch / Fisch
<b>Kältemittel:</b>	R290
<b>Kühlung:</b>	statisch
<b>Temperaturbereich °C:</b>	-5/+8
<b>Thermostat:</b>	digital
<b>Norm Innenausbau:</b>	Gastronorm 2/1 B 530 x T 650 mm
<b>Nutzhalt Liter:</b>	600 lt
<b>Abtauung:</b>	automatisch mit Tauwasserverdunstung
<b>Elektroanschluss:</b>	230V / 50 Hz / 1N, steckerfertig mit Schweizer Adapter
<b>Anschlussleistung:</b>	247 W / 1.75 A
<b>geprüfte Umgebungstemperatur °C:</b>	+ 30 (bei 55% Luftfeuchtigkeit)
<b>Kälteleistung:</b>	424 W
<b>Isolierung mm:</b>	75
<b>Material aussen:</b>	Edelstahl AISI 304
<b>Material innen:</b>	Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken
<b>Türe:</b>	Edelstahl
<b>Türanschlag:</b>	rechts (auf Wunsch auch links erhältlich)
<b>Türdichtung:</b>	magnetisch
<b>im Lieferumfang enthalten:</b>	6 Paar Edelstahlschienen
<b>Breite mm:</b>	730
<b>Tiefe mm:</b>	835
<b>Höhe mm:</b>	2070

<b>Füsse:</b>	höhenverstellbare Schraubfüsse
<b>Gewicht kg:</b>	202