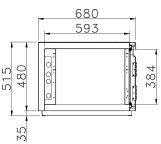
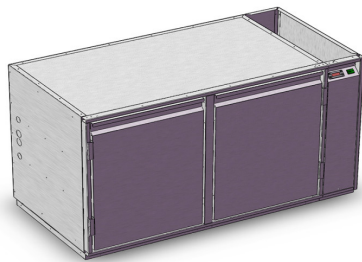


Übersicht

Getränke-Kühlunterbau AT, H 480 x T 68[~] mm, zentralgekühlt

STUDIO 54
EXPERTISE IN REFRIGERATION

Produktnummer: 66268540



Beschreibung

Die Kühlunterbauten der AT-Serie sind speziell für die Getränkekühlung im professionellen Bereich gebaut. Durch die serienmässig verstärkten Schubladenauszüge können diese eine Last von 100 Kg aufnehmen und erreichen dadurch eine extrem lange Lebensdauer. Der Sockelrahmen kann individuell in der Höhe angepasst werden, damit die Kühlunterbauten perfekt in jedes Buffet passen. Unterstreichen Sie das Ambiente in Ihrem Lokal mit einheitlichen Fronten und mit Türbeleuchtung für die besondere Bar-Atmosphäre. Die Fronten der Türen oder Schubladen lassen sich wahlweise mit einer Farblackierung oder mit Dekoflächen (Holz, Glas, etc.) personalisieren.

Das Gewerbeaggregat für Kühlunterbauten hat einen speziell grossen Kondensator, damit auch bei Umgebungstemperaturen bis zu 32 °C noch eine perfekte Kühlung garantiert werden kann. Damit im Kühlunterbau von der ersten bis letzten Getränke-Flasche dieselbe Temperatur erreicht werden kann, ist der Verdampfer in der Mitte des Tisches angebracht und kann auf beiden Seiten die Luft durch den Walzenlüfter verteilen. Das korrekte Einstellen und Regeln der Temperatur des Kühlunterbaus wird über eine digitale Kühltsch-Steuerung geregelt.

Damit keine unvorhergesehenen Kosten anfallen und kein Fachpersonal für die Inbetriebnahme benötigt wird, kann der Kühlunterbau über eine Standard 230 V Steckdose betrieben werden und das Kondensatorwasser verdunstet automatisch ohne Ablauf.

Selbstverständlich ist auch dafür gesorgt, dass die Kälte auch im Kühlunterbau bleibt, wenn das Lokal geschlossen ist. Die Isolation ist aus FCKW-freien Materialien hergestellt, die den aktuellen Umweltgesetzen entsprechen. Die automatisch schliessenden Türen mit Magnetdichtungen garantieren, dass der Kühlunterbau immer geschlossen ist.

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

Der Kühlunterbau kann auf Kundenwunsch mit Schubladen (pro Abteil eine Schublade), ungekühlten Abteilen usw. zu realistischen Aufpreisen personalisiert werden.

Variante steckerfertig

B 1510 x T 680 x H 480 mm

Aggregat wahlweise links oder rechts - beleuchteter Hauptschalter - inkl. elektrische Abtauung mit modernster Tauwasserverdunstung

Das Gewerbeaggregat für Kühlunterbauten hat einen speziell grossen Kondensator, damit auch bei Umgebungstemperaturen bis zu 32 °C noch eine perfekte Kühlung garantiert werden kann. Damit im Kühlunterbau für das gesamte Kühlgut dieselbe Temperatur erreicht werden kann, ist der Verdampfer in der Mitte des Tisches angebracht und kann auf beiden Seiten die Luft durch den Walzenlüfter verteilen. Das korrekte Einstellen und Regeln der Temperatur des Kühlunterbaus wird über eine digitale Kühltsch-Steuerung geregelt.

Variante zentralgekühlt:

B 1340 x T 680 x H 480 mm

Installations-Fach wahlweise links oder rechts - inkl. elektronische Steuerung - beleuchteter Ein/Aus-Schalter - vollautomatische Abtauung - Tauwasserabfluss in 355 mm Höhe - inkl. Expansionsventil

Variante ohne I-Fach:

B 1160 x T 680 x H 480 mm

Leitungen wahlweise links oder rechts - inkl. Expansionsventil - Ausführung wie zentralgekühlt, jedoch ohne Installationsfach, ohne Ein/Aus-Schalter, ohne Steuerung

Produktinformationen

Technische Daten

Anzahl Kühlfächer:	2
Gerätetyp:	Getränke
Gewicht kg brutto/netto:	71 / 52
Kältemittel:	R134A
Tischblatt:	ohne
Elektroanschluss:	230V / 50 Hz / 1N, steckerfertig mit Schweizer Adapter
Kühlung:	Umluft, zentralgekühlt
Temperaturbereich °C:	+4/+8
Thermostat:	digital
Abtauung:	elektronisch
Anschlussleistung:	20 kW
Kälteleistung:	240 W
Isolierung mm:	45
Material aussen:	Edelstahl AISI 304
Material innen:	Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken
Türe:	Edelstahl
Türanschlag:	rechts / links
Türdichtung:	magnetisch
Breite mm:	1340
Tiefe mm:	680
Höhe mm:	480
Füsse:	35 mm Edelstahlsockel