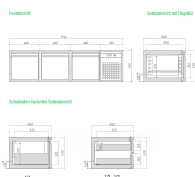


Übersicht

Kühlunterbau GN PREMIUM, H 490 mm, zentralgeköhlt

Produktnummer: 66403015

STUDIO[®] 54
EXPERTISE IN REFRIGERATION



Beschreibung

Die Kühlunterbauten sind speziell für den Profi mit hohen Ansprüchen gebaut. Die GN Premium Serie zeichnet sich aus durch den Lamellenverdampfer aus CNS. Er garantiert eine sehr gute Luftverteilung, ist korrosionsbeständig, geruchsneutral und eignet sich daher hervorragend für die Kühlung von Fleisch, Fisch und Gemüse. Der Kühlunterbau enthält pro Tür einen Gitterrost mit kipp sicherem Schienenpaar. Der Sockelrahmen kann individuell in der Höhe angepasst werden.

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 Kühlunterbaus ist ebenfalls gesorgt. Er ist innen und aussen aus einfach zu reinigendem Chromstahl AISI 304 angefertigt und entspricht mit der dicht verschweissten Bodenwanne und den Rundungen allen CE- und Hygienevorschriften der EU.

Der Kühlunterbau kann auf Kundenwunsch mit serienmässig verstärkten Schubladen, ungekühlten Abteilen usw. zu realistischen Aufpreisen personalisiert werden. Bei den Schubladen handelt es sich um Vollauszüge aus dem Hause Fulterer mit einer Belastbarkeit von bis zu 120 kg.

Variante steckerfertig

B 1790 x T 660 x H 490 mm

Aggregat wahlweise links oder rechts - inkl. einfach herausnehmbarem Gewebefilter, waschbar - 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 1620 x T 660 x H 490 mm

Installations-Fach wahlweise links oder rechts - inkl. elektronische Steuerung - inkl. effiziente elektrische Abtauung - bauseitiger Tauwasserabfluss erforderlich

Variante zentralgekühlt mit Tauwasserverdunstung:

B 1620 x T 660 x H 490 mm

Ausführung wie zentralgekühlt, jedoch mit modernster Tauwasserverdunstung - kein Tauwasserabfluss erforderlich

Variante ohne I-Fach:

B 1440 x T 660 x H 490 mm

Leitungen wahlweise links oder rechts - Ausführung wie zentralgekühlt, jedoch ohne Installationsfach, ohne Ein/Aus-Schalter, ohne Regler

Produktinformationen

Technische Daten

| | |
|----------------------------|--|
| Anzahl Kühlfächer: | 3 |
| Gerätetyp: | GN PREMIUM |
| Gewicht kg brutto/netto: | 125 / 98 |
| Tauwasserverdunstung: | nein |
| Tischblatt: | ohne |
| Elektroanschluss: | 230V / 50 Hz / 1N, steckerfertig mit Schweizer Adapter |
| Kühlung: | Umluft, zentralgeköhlt |
| Temperaturbereich °C: | -2/+8 |
| Thermostat: | digital |
| Norm Innenausbau: | Gastronorm 1/1 B 530 x T 325 mm |
| Abtauung: | elektronisch |
| Kälteleistung: | 354 W / VT -10 °C |
| Isolierung mm: | 60 |
| Material aussen: | Edelstahl AISI 304 |
| Material innen: | Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken |
| Türe: | Edelstahl |
| Türanschlag: | rechts / links |
| Türdichtung: | magnetisch |
| im Lieferumfang enthalten: | 3 Paar Edelstahlschienen / 3 Roste |
| Breite mm: | 1620 |
| Tiefe mm: | 660 |
| Höhe mm: | 490 |