

Übersicht

Tiefkühltisch DAIQUIRI Top Line GN 1/1, ohne Tischblatt B 1280 x H 710 mm

STUDIO 54
EXPERTISE IN REFRIGERATION

Produktnummer: 66522220



Beschreibung

Dieser Gastrotiefkühltisch gehört zu den energieeffizienten Ausführungen. Der Anschaffungspreis ist etwas höher, jedoch wird dieser durch die enorme Energieeinsparung schnell amortisiert. Bei der Produktion wurde speziell darauf geachtet, dass die Scharniere der Türen sowie die Auszüge der Schubladen speziell verstärkt sind. Denn die Erfahrung hat gezeigt, dass die Tiefkühlische in der professionellen Gastronomie extrem schweren Lasten ausgesetzt sind.

Das Gewerbeaggregat hat einen speziell grossen Kondensator, damit auch bei Umgebungstemperaturen bis zu 30 °C noch eine perfekte Kühlung garantiert werden kann. Damit im kompletten Tiefkühltisch 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 Tiefkühlisches wird über eine digitale Steuerung geregelt. Damit keine unvorhergesehenen Kosten anfallen und kein Fachpersonal für die Inbetriebnahme benötigt wird, kann der Tiefkühltisch über eine Standard 230 V Steckdose betrieben werden und das Kondensatorwasser verdunstet automatisch ohne Ablauf. Die 60 mm dicke Isolation ist aus FCKW-freien Materialien hergestellt, die den aktuellen Umweltgesetzen entsprechen. Die automatisch schliessenden Türen mit Magnetdichtungen garantieren, dass der Tiefkühltisch immer geschlossen bleibt.

Für die einfache Reinigung und Langlebigkeit des Tiefkühlisches ist ebenfalls gesorgt. Der Tiefkühltisch ist innen und aussen, aus Chromstahl AISI 304 angefertigt und entspricht allen CE- und Hygienevorschriften der EU. Damit der Tiefkühltisch auch auf unebenen Untergründen eine gerade Arbeitsfläche bieten kann, sind alle Füsse in der Höhe verstellbar.

Der Tiefkühltisch kann auf Kundenwunsch mit Schubladen, ungekühlten Abteilen, speziell verstärktem Boden usw. zu realistischen Aufpreisen personalisiert werden.

Varianten

mit Tischblatt
Tischblatt mit Aufkantung

Produktinformationen

Technische Daten

| | |
|----------------------------------|---|
| Anzahl Kühlfächer: | 2 |
| Gerätetyp: | TOP LINE DAIQUIRI GN 60 |
| Gewicht kg brutto/netto: | 112 / 88 |
| Kältemittel: | R290 |
| Tauwasserverdunstung: | ja |
| Tischblatt: | ohne |
| Elektroanschluss: | 230V / 50Hz / 1N |
| Kühlung: | Umluft, steckerfertig |
| Temperaturbereich °C: | -18/-20 |
| Thermostat: | digital |
| Norm Innenausbau: | Gastronorm 1/1 B 325 x T 530 mm |
| Nutzhalt Liter: | 200 |
| Abtauung: | mit Elektrowiderstand |
| Anschlussleistung: | 505 W / 3.41 A |
| geprüfte Umgebungstemperatur °C: | + 40 (bei 40% Luftfeuchtigkeit) |
| Kälteleistung: | 417 W |
| 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: | pro Kühlfach 1 Rost GN 1/1 530 x 325 mm mit 1 Paar 'U'-Schienen |
| Breite mm: | 1280 |
| Tiefe mm: | 700 |
| Höhe mm: | 860 |
| Füsse: | 4, 135-185 mm |