

Übersicht

Kühltisch DAIQUIRI Top Line GN 1/1, mit Tischblatt B 2200 x H 450 mm

STUDIO 54
EXPERTISE IN REFRIGERATION

Produktnummer: 66501040



Beschreibung

Dieser Gastrokühltisch 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 Kühltische in der professionellen Gastronomie extrem schweren Lasten ausgesetzt sind und in den hektischen Zeiten im Minutentakt geöffnet werden.

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 Kühltisch 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 Kühltisches wird über eine digitale Steuerung geregelt. Damit keine unvorhergesehenen Kosten anfallen und kein Fachpersonal für die Inbetriebnahme benötigt wird, kann der Kühltisch 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 Kühltisch immer geschlossen bleibt.

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

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

Varianten

ohne Tischblatt
Tischblatt mit Aufkantung

Produktinformationen

Technische Daten

| | |
|----------------------------------|---|
| Anzahl Kühlfächer: | 4 |
| Gerätetyp: | TOP LINE DAIQUIRI GN 60 |
| Gewicht kg brutto/netto: | 172 / 140 |
| Kältemittel: | R290 |
| Tauwasserverdunstung: | ja |
| Tischblatt: | Edelstahl |
| Elektroanschluss: | 230V / 50Hz / 1N |
| Kühlung: | Umluft, steckerfertig |
| Temperaturbereich °C: | 0/+8 |
| Thermostat: | digital |
| Norm Innenausbau: | Gastronorm 1/1 B 325 x T 530 mm |
| Nutzhalt Liter: | 215 |
| Abtauung: | automatisch durch Kompressorstop |
| Anschlussleistung: | 285 W / 1.87 A |
| geprüfte Umgebungstemperatur °C: | + 40 (bei 40% Luftfeuchtigkeit) |
| 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: | 2200 |
| Tiefe mm: | 700 |
| Höhe mm: | 640 |
| Füsse: | 5, 135-185 mm |