

Übersicht

Gastro-Tiefkühlschrank viertürig OASIS TOP LINE 1400 Liter GN 2/1

STUDIO 54
EXPERTISE IN REFRIGERATION

Produktnummer: 66003401



Beschreibung

Dieser 1400 Liter Gastro Tiefkühlschrank hat den grossen Vorteil, dass er ein extrem grosses Nutzvolumen aufweist. Durch die vier Türen können Energieverluste beim Öffnen des Gastro Tiefkühlschranks stark eingedämmt werden. Dies bringt besonders in Küchen mit hohen Umgebungstemperaturen grosse Vorteile.

Allerdings ist der Innenbereich nicht durch eine Zwischenwand abgetrennt. Dadurch kann jedoch mit einem Verdampfer und einem Aggregat der komplette Innenraum gekühlt werden. So entfallen nicht nur die Kosten für teure technische Komponenten, sondern die Servicekosten werden auch halbiert.

Bei der Energieeinsparung hebt sich dieser Gastro Tiefkühlschrank mit einer Isolationsstärke von 75 mm ebenfalls klar von seinen Mitbewerbern ab.

Grossen Wert hat der Hersteller auch auf die Kühleinheit für diesen Gastro-Tiefkühlschrank gelegt. Damit zu 100 % ein perfektes Kühlergebnis garantiert werden kann, wurde der Gastro-Tiefkühlschrank 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-Tiefkühlschrank-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-Tiefkühlschrank 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-Tiefkühlschrank 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-Tiefkühlschrank immer geschlossen ist.

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

Damit der Gastro-Tiefkühlschrank auch auf unebenen Untergründen gerade stehen kann, sind alle Füsse in der Höhe verstellbar.

Varianten

Der Gastro-Tiefkühlschrank kann auf Kundenwunsch zentralgekühlt, mit Schubladen, ungekühlten Abteilen, speziell verstärktem Boden usw. zu realistischen Aufpreisen individualisiert werden.

Produktinformationen

Technische Daten

Energieklasse:	F
Kältemittel:	R290
Kühlung:	Umluft
Temperaturbereich °C:	-18/-20
Thermostat:	digital
Norm Innenausbau:	Gastronorm 2/1 B 530 x T 650 mm
Nutzhalt Liter:	1315 lt
Abtauung:	automatisch durch Heissgas
Elektroanschluss:	230V / 50 Hz / 1N, steckerfertig mit Schweizer Adapter
Anschlussleistung:	945 W / 4.29 A
geprüfte Umgebungstemperatur °C:	+ 30 (bei 55% Luftfeuchtigkeit)
Kälteleistung:	554 W
Isolierung mm:	75
Material aussen:	Edelstahl AISI 304
Material innen:	Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken
Türe:	4 Edelstahltüren
Türanschlag:	rechts / links
Türdichtung:	magnetisch
im Lieferumfang enthalten:	6 Paar Edelstahlschienen / 6 Roste
Breite mm:	1460
Tiefe mm:	835
Höhe mm:	2095

Füsse:	höhenverstellbare Schraubfüsse
Gewicht kg:	206