Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Übersicht

Bäckerei-Kühlschrank OASIS PASTRY 600x800, Luftfeuchtigkeit 60 bis 90 %

Produktnummer: 66011101

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Beschreibung

Besonders in der Konditorei und Bäckerei werden vermehrt verschiedene Produkte produziert und gelagert. Aus diesem Grund wurde bei diesem Gastro-Kühlschrank ein statisch gekühlter Verdampfer verbaut. Durch diese Art der Kühlung kann eine Luftfeuchtigkeit zwischen 60 und 90 % erreicht werden, wodurch mit dem Bäckerei-Kühlschrank mehrere verschiedene Produkte individuell gekühlt werden können. Dies wirkt sich auch positiv auf die Erhaltung der Qualität der gelagerten Produkte aus. Für die Kompatibilität mit Bäckereieinrichtungen wurde der Innenausbau an die Bäckernorm 600 x 800 angepasst. Auch bei der Energieeinsparung hebt sich dieser Gastro-Kühlschrank mit einer Isolationsstärke von 70 mm klar von seinen Mitbewerbern ab.

Auf die Kühleinheit für diesen Gastro-Kühlschrank hat der Hersteller ebenfalls grossen Wert gelegt. Damit zu 100 % ein perfektes Kühlergebnis garantiert werden kann, wurde der Gastro-Kühlschrank 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-Kühlschrank-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-Kühlschrank 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-Kühlschrank bleibt, wenn das Lokal geschlossen ist. Die Isolation ist aus 70 mm FCKW-freien Materialien hergestellt, die der aktuellen Umweltschutzgesetzgebung entsprechen. Die automatisch schliessenden Türen mit Magnetdichtungen garantieren, dass der Gastro-Kühlschrank immer geschlossen ist.

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

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

Varianten

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

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Produktinformationen

Technische Daten

Gerätelinie:	Bäckereinorm
Kältemittel:	R290
Kühlung:	Umluft
Temperaturbereich °C:	-2/+8
Thermostat:	digital
Norm Innenausbau:	Bäckereinorm 600 x 800
Nutzinhalt Liter:	900 lt
Abtauung:	automatisch mit Tauwasserverdunstung
Elektroanschluss:	230V / 50 Hz / 1N, steckerfertig mit Schweizer Adapter
Anschlussleistung:	452 W / 3.17 A
geprüfte Umgebungstemperatur °C:	+ 30 (bei 55% Luftfeuchtigkeit)
Kälteleistung:	575 W
Isolierung mm:	70
Material aussen:	Edelstahl AISI 304
Material innen:	Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken
Türe:	Edelstahl
Türanschlag:	rechts (auf Wunsch auch links erhältlich)
Türdichtung:	magnetisch
im Lieferumfang enthalten:	6 Paar Edelstahlschienen
Breite mm:	810
Tiefe mm:	1045
Höhe mm:	2120

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Füsse:	höhenverstellbare Schraubfüsse
Gewicht kg:	202