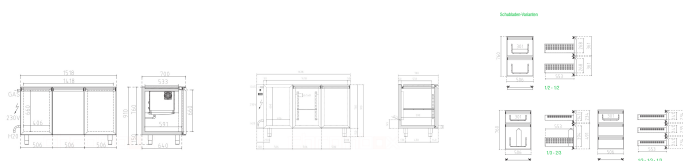


Übersicht

Kühltisch DAIQUIRI CONCEPT, H 760 mm zentralgekühlt ohne I-Fach

STUDIO 54
EXPERTISE IN REFRIGERATION

Produktnummer: 66102947



Beschreibung

Die Kühltische der DAIQUIRI CONCEPT Linie sind konzipiert für den Einsatz im Street-Food, Fast-Food und Selfservice-Bereich oder in offenen Showküchen. Das vielfältige Zubehör lässt den Tisch auf Ihre individuellen Bedürfnisse anpassen. Die CONCEPT Linie vereint effizientes Arbeiten mit den höchsten Ansprüchen des optischen Präsentierens. Bei der Kühlung werden keine Kompromisse eingegangen.

Der Lamellenverdampfer aus CNS garantiert eine sehr gute Luftverteilung, ist korrosionsbeständig, geruchsneutral und eignet sich daher hervorragend für die Kühlung von Fleisch, Fisch und Gemüse. Für die einfache Reinigung und Langlebigkeit des Kühltisches ist ebenfalls gesorgt. Er ist innen und aussen aus einfach zu reinigendem Chromstahl AISI 304 angefertigt und entspricht den CE- und Hygienevorschriften der EU. Die Isolation ist aus FCKW-freien Materialien hergestellt, die den aktuellen Umweltgesetzen entsprechen. Die automatisch schliessenden Türen mit Magnetdichtungen garantieren, dass der Kühltisch immer geschlossen ist. Der Kühltisch enthält pro Tür einen Gitterrost mit kippsicherem Schienenpaar. Die Füsse sind höhenverstellbar. Auf Wunsch ist der Tisch mit einem CNS-Sockel oder mit Rädern lieferbar.

Der Kühltisch kann auf Kundenwunsch mit serienmässig verstärkten Schubladen, ungekühlten Abteilen, Hand-Waschbecken, Kochelementen, Einbaufritteusen, Glasaufbauten 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 1918 x T 700 x H 760 mm

Aggregat wahlweise links oder rechts - inkl. einfach herausnehmbarem Gewebefilter, waschbar - inkl. elektrische Abtaugung 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 Kühltisch-Steuerung geregelt.

Variante zentralgekühlt:

B 1638 x T 700 x H 760 mm

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

Variante ohne I-Fach:

B 1518 x T 700 x H 760 mm

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

Produktinformationen

Technische Daten

Anzahl Kühlfächer:	3
Gerätetyp:	DAIQUIRI CONCEPT
Gewicht kg brutto/netto:	116 / 89
Kältemittel:	R134A
Tauwasserverdunstung:	nein, Ablauf am Boden
Tischblatt:	ohne
Elektroanschluss:	230V / 50 Hz / 1N, steckerfertig mit Schweizer Adapter
Kühlung:	Umluft, zentralgekühlt
Temperaturbereich °C:	0/+8
Thermostat:	nicht vorhanden
Norm Innenausbau:	Gastronorm 1/1 B 325 x T 530 mm
Abtauung:	elektronisch
Isolierung mm:	50
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:	1518
Tiefe mm:	700
Höhe mm:	760

Füsse:

135-185 mm, höhenverstellbar