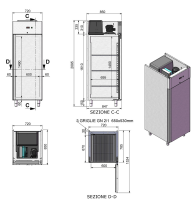


## Übersicht

# Gastro-Tiefkühlschrank OASIS BASIC LINE 700 Liter GN 2/1

**STUDIO** 54  
EXPERTISE IN REFRIGERATION

Produktnummer: 66010053



## Beschreibung

Bei der Produktion dieses Gastro Tiefkühlschranks ist dem Hersteller ein perfektes Gerät in Punkto Preis-Leistung gelungen.

Grossen Wert hat der Hersteller auf die Kühleinheit 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 60 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

<b>Kältemittel:</b>	R290
<b>Kühlung:</b>	Umluft
<b>Temperaturbereich °C:</b>	-18/-20
<b>Thermostat:</b>	digital
<b>Norm Innenausbau:</b>	Gastronorm 2/1 B 530 x T 650 mm
<b>Nutzhalt Liter:</b>	600 lt
<b>Abtauung:</b>	automatisch mit Tauwasserverdunstung
<b>Elektroanschluss:</b>	230V / 50 Hz / 1N, steckerfertig mit Schweizer Adapter
<b>Anschlussleistung:</b>	365 W / 3.3 A
<b>geprüfte Umgebungstemperatur °C:</b>	+ 30 (bei 55% Luftfeuchtigkeit)
<b>Kälteleistung:</b>	430 Watt
<b>Isolierung mm:</b>	60
<b>Material aussen:</b>	Edelstahl AISI 304
<b>Material innen:</b>	Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken
<b>Türe:</b>	Edelstahl
<b>Türanschlag:</b>	rechts (auf Wunsch auch links erhältlich)
<b>Türdichtung:</b>	magnetisch
<b>im Lieferumfang enthalten:</b>	3 Paar Edelstahlschienen / 3 Roste
<b>Breite mm:</b>	720
<b>Tiefe mm:</b>	850
<b>Höhe mm:</b>	2095
<b>Füsse:</b>	höhenverstellbare Schraubfüsse

Gewicht kg:	121
-------------	-----