



Seitenkatalog : 144-GOLD

(Fisch-) Kühlschrank 2x350 Liter, 2x 1/2 Türen GN 2/1 & 1/1 AF2T/H2-R2

Beschreibungen

mm (B x T x H)	770 x 820 x 2025
T°	-2°+6°
T°	-4°+8°
kW	0.53
Spannung	230/1N 50HZ
Bruttogewicht (kg)	165 kg
Volumen (m³)	1.5 m ³

Details zum Produkt

- 2 Kompressoreinheiten und 2 Verdampfer, beide unabhängig.
- Lieferung: 2 GN 2/1 Gitter (530x650 mm) + 4 GN1/1-h100 mm Polycarbonat-Tabletts.
- Fischschrank: Kupferspulenverdampfer, in die Wände eingebettet (3 Seiten), manuelles Abtauen, mit Wassersammelbehälter, Boden mit Ablassschraube
- 4 verstellbare Edelstahlfüße.
- Kältemittelgase R290.
- Innen und außen aus Edelstahl AISI 304 (lebensmittelecht) (hinten verzinkter Stahl), Monocoque Rahmen
- Gestelle und Gitter aus Edelstahl (antitilt), die eine beliebige Positionierung der Gitter ermöglichen, tiefgezogener Innenboden und abgerundete Ecken und Kanten
- Türen mit ergonomischen und umkehrbaren Griffen, Verschluss durch "Dreifachkammer" und Magnetdichtungen (einfacher Austausch, ohne Werkzeug), Scharniere mit 100°-Stopp, Schließen mit automatischer Rückstellung (akustische und optische Alarmvorrichtung für "geöffnete Tür")
- Mikroschaltevorrichtung, die es dem Verdampfergebläse ermöglicht, beim Öffnen der Tür zu stoppen
- Standard mit Schlüsselverriegelung
- Obere Platte für Zugang zur Kompressoreinheit, auf Scharnieren, einfache Inspektion
- Kompressoreinheit in Klimaklasse 5 („40°C Temperatur – 40% Luftfeuchtigkeit“), belüfteter Kondensator.

- Belüfteter Verdampfer (überdimensioniert), gegen Salz- und Lebensmittelsäuren "beschichtet", nicht sichtbar
- Elektronischer Mikroprozessor "digital" (unter geschlossenem Gehäuse, 100% wasserdicht), mit HACCP-Funktionen, Frontbedienfeld mit blauer LED
- Innenbeleuchtung, mit Schalter
- Automatische Abtauung des Verdampfers (Heißgas), Anzahl der werkseitigen Programmabtauungen (nach Bedarf veränderbar)
- Automatische Kondensatverdampfung (Heißgas)
- FCKW-freie Polyurethan-Isolierung (85 mm = superisoliert)
- Geräte, die den geltenden Normen (CE) entsprechen.

The +

PLUS:

- "Diamond Green Technology", bis zu 70%* Einsparung
- "Buffer" Kühlaggregat, tropentauglich (+43°C).
- FCKW-freie Polyurethan-Isolierung, 85 mm dick, "superisoliert".
- Außergewöhnliche Leistungen dank der homogenen Verteilung der "Seitenströmung" der Kühlluft, die eine gleichmäßige Temperatur ermöglicht und eine gute Konservierung der Produkte gewährleistet (in den Kühlmöbeln kein "Austrocknen der Lebensmittel").
- Für empfindliche Produkte (z. B. Gebäck, Croissant, etc.) ist es möglich, die Funktion (im Mikroprozessor) in 2 Stufen der hygrometrischen Regelung zu aktivieren.
- Mikroprozessor zur Regelung (unter geschlossener Box, 100% wasserdicht).