Kabeljau: 6184

Energiesparender Kühltisch aus Edelstahl mit 4 Türen, Energieeffizienzklasse A, -2 bis +8 °C, 223 × 70 × 85 (H) cm



Beschreibung

Der **Kühltisch mit professionellem Gefrierfach von Ristoattrezzature** ist**ein Gerät für die Gastronomie**, das mit 4 Flügeltüren zur Lagerung von Lebensmitteln bei niedrigen Temperaturen ausgestattet ist und sich ideal für den Einsatz in **Konditoreien, Bäckereien**, Pizzerien, Restaurants, Metzgereien, Hotels und allen Betrieben, in denen spezifische, gesetzlich vorgeschriebene Hygienevorschriften eingehalten werden müssen. Aus diesem Grund besteht die Arbeitsfläche aus **Edelstahl AISI 304**, dem für den Kontakt mit Lebensmitteln am besten geeigneten Material, und das Gestell ist aus **Edelstahl 430** gefertigt.

Die Betriebstemperatur liegt bei etwa -2/+8 °C mit umluftgekühltem/tropentauglichem Kühlsystem; der Innenraum ist ein einziger Raum, es gibt keine durch Türen getrennten Bereiche; dies ermöglicht es dem Gerät, einen einzigen Raum gleichmäßig zu kühlen, obwohl es für mehrere zu öffnende Türen ausgelegt ist.

Darüber hinaus können als zusätzliches Zubehör komplette Sets mit 4 Lenkrollen erworben werden, um die Reinigung und Desinfektion der Aufstellungsräume zu erleichtern, sowie Gitterroste, Führungen und Schubladen, die den Vorschriften für die Gastronomie entsprechen.

Inbetriebnahme des Gefriertisches

Bevor Sie das Gerät nach der Lieferung in Betrieb nehmen, empfehlen wir Ihnen, es mindestens 6 Stunden lang ausgeschaltet zu lassen, es dann einzuschalten und zu warten, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Erst danach sollten Sie die Lebensmittel und Getränke hineinlegen.

Warum sollte man sich für einen tropentauglichen Gefriertisch entscheiden, was bedeutet das und welche Vorteile bietet er?

Ein tropentaugliches Kühlgerät (Klimaklasse „T“) zeichnet sich dadurch aus, dass es auch bei Umgebungstemperaturen über 40 °C eine garantierte Leistung aufrechterhält. Die Entscheidung für ein tropentaugliches professionelles Kühlgerät bedeutet, einen effizienteren Kühlschrank zu erwerben und erhebliche Energieeinsparungen zu erzielen (da es manchmal notwendig ist, im Arbeitsbereich, in dem der Tisch steht, Klimaanlagen zu installieren, um die Außentemperatur niedriger zu halten).

Wie reinigt man den Edelstahl von professionellen Gefriergeräten?

Obwohl Edelstahl äußerst widerstandsfähig ist, solltest du zur Reinigung der professionellen Geräte deiner Pizzeria keine Scheuerschwämme oder aggressiven Reinigungsmittel verwenden. Weißer Essig wird sehr häufig zur Reinigung von **Küchenarbeitsflächen** verwendet: Mit Wasser gemischt ist er die ideale Zutat, um alle Edelstahloberflächen zum Glänzen zu bringen und unangenehme Gerüche zu beseitigen, die durch Speisereste auf der Arbeitsplatte entstehen.

Was bedeutet „energieeffizienter Kühltisch“?

Der Stromverbrauch ist angesichts der Beschaffungskosten und der durch seine Erzeugung verursachten Umweltbelastung sicherlich ein wichtiger Posten in Ihren monatlichen Ausgaben; und zweifellos ist die Kühlung in einer Küche oder in Lebensmittelverarbeitungsbetrieben die grundlegende Tätigkeit, aber auch diejenige, die am meisten Strom verbraucht. Aus diesem Grund bieten wir dir Kühltische an, die sich durch einen geringeren Verbrauch und eine geringere Umweltbelastung von den anderen handelsüblichen Modellen abheben.

Drei Faktoren machen den Unterschied aus:

- Umweltfreundliches Gas R290 (Propan): Diese Gasart hat zudem den Vorteil, dass sie etwa 10 % mehr Leistung erbringt als die derzeit verwendeten Gase.
- Steuerung von Verdampfer und Kondensator: Die Abtauung des Verdampfers erfolgt über einen Heißgaskreislauf, wodurch die Abtauung mittels Heizelement vermieden wird, die mehr Strom verbrauchen würde. Das System arbeitet mit einem ersten Heißgaskreislauf, der den Verdampfer erwärmt, und sobald das Wasser nach außen austritt, wird es durch einen zweiten Heißgaskreislauf verdampft. Der Kondensator ist flach ausgelegt – ein äußerst innovativer Durchbruch in der gewerblichen Kältetechnik, der große Vorteile bei Wartung und Reinigung, einen stets hohen Wirkungsgrad und ein geringeres Beschädigungsrisiko bietet.

- Elektronische Steuereinheit: Diese ermöglicht die Einstellung von zwei verschiedenen Parametergruppen: eine für die Tageszeit, in der das Personal die Produkte im Schrank entnimmt. Hier sind die Temperaturen niedriger als die obere Grenztemperatur eingestellt, und es finden so selten wie möglich Abtauvorgänge statt, um die beim Öffnen entstehenden Temperaturanstiege auszugleichen.

Abmessungen

Abmessungen der Roste	330x555 mm
Außenmaße	2230x700x850 mm
Dicke der Dämmung	60 mm
Innenmaße	1692x570x580 mm
Verpackungsmaße	2285x755x885 mm

Technisches Datenblatt

Abtauen	Luftentfrostung
Betriebstemperatur	-2 +8 °C
Elektrische Leistung	0,4 kW
Energieeffizienzklasse	A
Gewicht inklusive Verpackung	176 kg
Häufigkeit	50 Hz
Kältemittel	R290
Kapazität	560 Lt
Kompressor	Embraco EM2X3121U
Kühltechnik	belüftet
Maximale Raumtemperatur	43 °C
Nettogewicht	145 kg
Spannung	230 V
Stromverbrauch	1.91 Kw/24h
Thermostat	Dixell/Carel

Serienausstattung

Im Lieferumfang enthalten	1 Gitter für die Tür