

TAVOLO REFRIGERATO PREDISPOSTO (2 PORTE TEMP -2/+8°C) CON PIANO

CODICE
BN26WC100210406

MODELLO
OOWP02P

SERIE
TAVOLI REFRIGERATI



CARATTERISTICHE GENERALI

Il principale vantaggio di una buona refrigerazione è quello di conservare in modo sicuro e igienico gli alimenti, riducendo il rischio di contaminazione e di deterioramento. Con la loro capacità e struttura in acciaio inossidabile, le attrezzature refrigeranti, garantiscono l'ottimale conservazione di verdure, carni, pesce, gelati e creme, mantenendone inalterato il sapore e la fragranza. Il rispetto degli standard di igiene e sicurezza alimentare, la riduzione dei costi energetici e la maggiore efficienza nel lavoro della cucina sono aspetti che hanno guidato OLIS nello sviluppo di una nuova gamma di attrezzature per la refrigerazione.

I tavoli refrigerati, tutti certificati per efficienza e qualità, garantiscono la perfetta osservazione di materie prime, di prodotti lavorati, di gastronomia e di pasticceria, grazie anche a un sistema di chiusura automatica delle porte con guarnizione magnetica.

SPECIFICHE TECNICHE

■ Fondo cella stampato con spigoli arrotondati e supporti griglie asportabili per il massimo grado di igiene e flessibilità di carico. Spessore di isolamento, di 60 mm, realizzato in poliuretano espanso ad alta densità, totalmente privo di CFC. Cassetti ad estrazione totale, grazie a speciali guide telescopiche Fulterer in acciaio inox. Porta autochiudente con blocco apertura a 100°. Cerniera inferiore fissata frontalmente per installazione su zoccolo. ■ GRUPPO REFRIGERANTE ■ Predisposto con gruppo condensante remoto Evaporatore fuori cella

per maggior comodità di carico ■ Sistema di ventilazione canalizzato per uniformare la temperatura interna ■ Evaporatori con trattamento in cataforesi ■ COMANDI, CONTROLLI E SICUREZZE: ■ Scheda elettronica di controllo con funzione HACCP ■ Sbrinamento elettrico (su versioni predisposte)

TAVOLO REFRIGERATO PREDISPOSTO (2 PORTE TEMP -2/+8°C) CON PIANO

CODICE
BN26WC100210406

MODELLO
OOWP02P

SERIE
TAVOLI REFRIGERATI

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	BN26WC100210406
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	1275 mm
DIM. PRODONDITÀ	700 mm
DIM. ALTEZZA	850 mm
PESO NETTO	70 Kg
VOLUME (netto)	0.758625
VOLUME IMBALLO	1.049 m3
PESO LORDO IMBALLO	84 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	220-240V 1N
FREQUENZA	50Hz
POTENZA ELETTRICA	0.22 kW
TIPO GAS / REFRIGERANTE	R134a
GRADO IP	IPX4
CAPACITA'	246

TAVOLO REFRIGERATO PREDISPOSTO (2 PORTE TEMP -2/+8°C) CON PIANO

CODICE
BN26WC100210406

MODELLO
OOWP02P

SERIE
TAVOLI REFRIGERATI



Fondo cella stampato con spigoli arrotondati e supporti griglie asportabili per il massimo grado di igiene e flessibilità di carico.



L'uniformità della temperatura in tutto il vano refrigerato è garantita da un sistema di ventilazione brevettato che prevede la canalizzazione dell'aria anche grazie all'assenza dell'evaporatore in cella.



Cassetti ad estrazione totale, grazie a speciali guide telescopiche Fullterer in acciaio inox



Facilità di programmazione e accessibilità immediata. La soluzione per un utilizzo facile e veloce.