

# MESA REFRIGERADA PREPARADA ( 4 PUERTAS TEMP -2/+8°C ) CON TAPA

CODICE  
BN26WC121210406

MODELLO  
OOWP04P

SERIE  
MESAS REFRIGERADAS



## CARACTERÍSTICAS GENERALES

La principal ventaja de una buena refrigeración es almacenar los alimentos de forma segura e higiénica, reduciendo el riesgo de contaminación y deterioro. Con su capacidad y estructura de acero inoxidable, los equipos de refrigeración garantizan una conservación óptima de verduras, carne, pescado, helados y cremas, manteniendo su sabor y fragancia. El cumplimiento de las normas de higiene y seguridad alimentaria, la reducción de los costes energéticos y el aumento de la eficacia en el trabajo de cocina son aspectos que guiaron a OLIS en el desarrollo de una nueva gama de equipos de refrigeración.

Las mesas refrigeradas, todas ellas certificadas por su eficacia y calidad, garantizan la perfecta observación de materias primas, productos elaborados, gastronomía y pastelería, gracias también a un sistema de cierre automático de puertas con junta magnética.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

■ ■ ■ ■ Sistema de ventilación por conductos para igualar la temperatura interior ■ ■ MANDOS, CONTROLES Y SEGURIDAD: ■ Cuadro de control electrónico con función HACCP

# MESA REFRIGERADA PREPARADA ( 4 PUERTAS TEMP -2/+8°C ) CON TAPA

CODICE  
BN26WC121210406

MODELLO  
OOWP04P

SERIE  
MESAS REFRIGERADAS

## Información técnica

| ESPECIFICACIÓN                  | DATA            |
|---------------------------------|-----------------|
| MATERIAL                        | BN26WC121210406 |
| SUMINISTRO                      | ELECTRICIDAD    |
| ANCHURA ANCHO                   | 2195 mm         |
| DIM. PRODUCTIVIDAD              | 700 mm          |
| DIM. ALTURA                     | 850 mm          |
| PESO NETO                       | 103 Kg          |
| VOLUMEN (neto)                  | 1.306025        |
| VOLUMEN DEL ENVASE              | 1.781 m3        |
| PESO BRUTO DEL EMBALAJE         | 123 Kg          |
| FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR | 220-240V 1N     |
| FRECUENCIA                      | 50Hz            |
| ENERGÍA ELÉCTRICA               | 0.35 kW         |
| TIPO DE GAS/REFRIGERANTE        | R134a           |
| GRADO IP                        | IPX4            |
| Capacidad                       | 492             |

# MESA REFRIGERADA PREPARADA ( 4 PUERTAS TEMP -2/+8°C ) CON TAPA

CODICE  
BN26WC121210406

MODELLO  
OOWP04P

SERIE  
MESAS REFRIGERADAS



Fondo de cubeta moldeado con bordes redondeados y soportes de rejilla extraíbles para una máxima higiene y flexibilidad de carga.



La uniformidad de la temperatura por todo el compartimento refrigerado está garantizado por un sistema de ventilación patentado que hace posible la canalización del aire gracias también a la ausencia del evaporador en la cámara.



Cajones de extracción total con guías telescópicas especiales de acero inoxidable Fulterer



Programación sencilla y accesibilidad inmediata. La solución para un uso rápido y sencillo.