

TABLE RÉFRIGÉRÉE PRÉPARÉE (1 PORTE TEMP -2/+8°C) AVEC DESSUS

CODICE
BN26KK100020406

MODELLO
OOKP01P

SERIE
TABLES RÉFRIGÉRÉES



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Le principal avantage d'une bonne réfrigération est de conserver les aliments de manière sûre et hygiénique, en réduisant le risque de contamination et de détérioration. Grâce à leur capacité et à leur structure en acier inoxydable, les équipements de réfrigération assurent une conservation optimale des légumes, de la viande, du poisson, des glaces et des crèmes, tout en préservant leur saveur et leur parfum. Le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, la réduction des coûts énergétiques et l'augmentation de l'efficacité du travail en cuisine sont des aspects qui ont guidé OLIS dans le développement d'une nouvelle gamme d'équipements de réfrigération.

Les tables réfrigérées, toutes certifiées pour leur efficacité et leur qualité, garantissent une observation parfaite des matières premières, des produits transformés, de la gastronomie et des pâtisseries, grâce également à un système de fermeture automatique des portes avec joint magnétique.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

■ Construction monocoque avec finition interne et externe en acier inoxydable (satin Scotch-Brite).

Fond de cellule moulé avec bords arrondis et supports de grille amovibles pour une hygiène maximale et une grande souplesse de chargement.

Tiroirs à extension totale, grâce aux glissières télescopiques en acier inoxydable spéciales Fulterer.

Porte à fermeture automatique avec verrouillage à 100°.

Épaisseur d'isolation, de 60 mm, en mousse de polyuréthane haute

densité, totalement sans CFC.

Unité de condensation amovible.

Charnière inférieure fixée frontalement pour l'installation sur plinthe. ■

GROUPE RÉFRIGÉRANT: ■ ■ ■ Evaporateurs avec traitement cataphorèse. ■ COMMANDES, CONTRÔLES ET SÉCURITÉ : ■

Carte de contrôle électronique avec fonction HACCP. ■ Dégivrage électrique (sur les versions pré-installées).

TABLE RÉFRIGÉRÉE PRÉPARÉE (1 PORTE TEMP -2/+8°C) AVEC DESSUS

CODICE
BN26KK100020406

MODELLO
OOKP01P

SERIE
TABLES RÉFRIGÉRÉES

Informations techniques

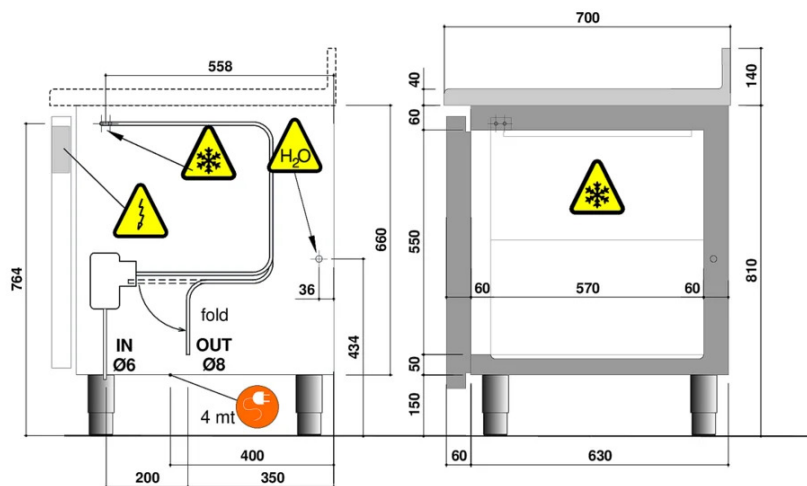
SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	BN26KK100020406
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	735 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	700 mm
DIM. HAUTEUR	850 mm
POIDS NET	63 Kg
VOLUME (net)	0.437325
VOLUME DU PAQUET	0.763 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	73 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	220-240V 1N
FRÉQUENCE	50Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	0.165 kW
TYPE DE GAZ/RÉFRIGÉRANT	R134a
GRADE IP	IPX4
COURANT NOMINAL	1.55
Capacité	123

TABLE RÉFRIGÉRÉE PRÉPARÉE (1 PORTE TEMP -2/+8°C) AVEC DESSUS

CODICE
BN26KK100020406

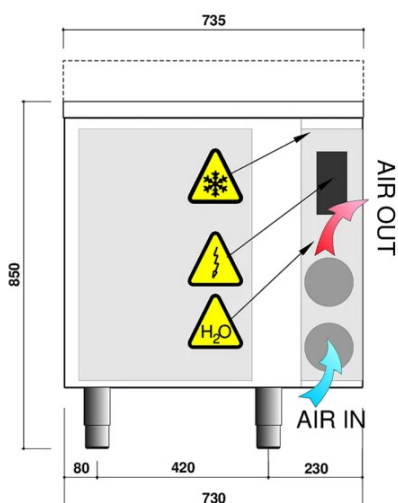
MODELLO
OOKP01P

SERIE
TABLES RÉFRIGÉRÉES



Remote unit connections:

- suction Ø8 m
- liquid Ø6 m



	Power cable position & lenght / Position und Länge des Speisekabels / Posizione e lunghezza cavo alim.
	Refrigerant tubes / Kälteleitungen / Tubi refrigerante
	Drainage pipe / Ablaufrohr / Tubo scarico
	Electrical components position / Position der elektrischen Komponente / Posizione componenti elettrici

OKP 1 DOOR GASTRONORM H 660

REFRIGERATED COUNTERS WITHOUT COOLING UNIT
KÜHLTISCHE OHNE KÜHLEINHEIT
TAVOLI REFRIGERATI PREDISPOSTI
TABLES REFRIGEREES SANS GROUPE LOGE
MESAS REFRIGERADA SIN UNIDAD DE ENFRIAMIENTO

TABLE RÉFRIGÉRÉE PRÉPARÉE (1 PORTE TEMP -2/+8°C) AVEC DESSUS

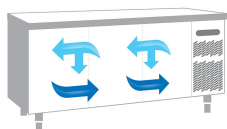
CODICE
BN26KK100020406

MODELLO
OOKP01P

SERIE
TABLES RÉFRIGÉRÉES



Fond de cellule moulé avec bords arrondis et supports de grille amovibles pour une hygiène maximale et une grande souplesse de chargement.



L'uniformité de la température dans l'ensemble du compartiment de réfrigération est garantie par un système de ventilation breveté qui prévoit la canalisation de l'air, ce aussi grâce à l'absence de l'évaporateur dans la cellule.



Tiroirs à extension totale avec glissières télescopiques spéciales Fulterer en acier inoxydable



Programmation facile et accessibilité immédiate. La solution pour une utilisation rapide et facile.