

# KÜHLTISCHE FÜR ZENTRALKÜHLUNG GN 1/1 (3 TÜREN TEMP -15°-20°C) MIT AUFKANTUNG

CODICE  
BN26KK602210407

MODELLO  
OOKPBT03PA

SERIE  
KÜHLTISCHE TABELLEN



## ALLGEMEINE MERKMALE

Der Hauptvorteil einer guten Kühlung besteht in der sicheren und hygienischen Lagerung von Lebensmitteln, wodurch das Risiko von Verunreinigungen und Verderb verringert wird. Mit ihrem Fassungsvermögen und ihrer Struktur aus rostfreiem Stahl gewährleisten die Kühlgeräte eine optimale Konservierung von Gemüse, Fleisch, Fisch, Eis und Sahne, wobei Geschmack und Duft erhalten bleiben. Die Einhaltung der Hygiene- und Lebensmittelsicherheitsstandards, die Senkung der Energiekosten und die Steigerung der Effizienz der Küchenarbeit sind Aspekte, die OLIS bei der Entwicklung einer neuen Reihe von Kühlgeräten geleitet haben.

Die Kühltische, die alle für ihre Effizienz und Qualität zertifiziert sind, garantieren eine perfekte Beobachtung der Rohstoffe, der verarbeiteten Produkte, der Gastronomie und der Backwaren, auch dank eines automatischen Türschließsystems mit Magnetdichtung.

## TECHNISCHE DATEN

■■■■■■ BEFEHLE, KONTROLLEN UND SICHERHEIT: ■ Automatische Verdunstungsvorrichtung für Kondenswasser ohne Stromversorgung.

# KÜHLTISCHE FÜR ZENTRAKÜHLUNG GN 1/1 (3 TÜREN TEMP -15°-20°C) MIT AUFKANTUNG

CODICE  
BN26KK602210407

MODELLO  
OOKPBT03PA

SERIE  
KÜHLTISCHE TABELLEN

## Technische Informationen

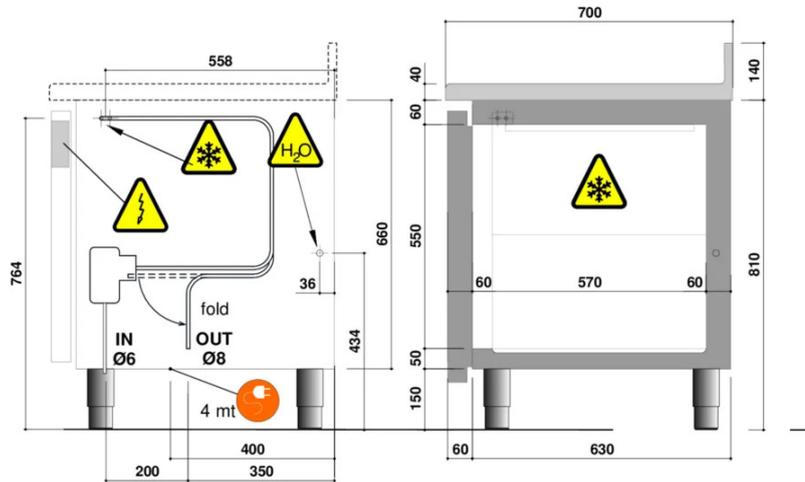
SPEZIFIKATION	DATA
<b>MATERIAL</b>	<b>BN26KK602210407</b>
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
<b>DIM. BREITE</b>	<b>1555 mm</b>
DIM. PRODUKTIVITÄT	700 mm
<b>DIM. HÖHE</b>	<b>950 mm</b>
NETTOGEWICHT	89 Kg
<b>VOLUMEN (netto)</b>	<b>1.034075</b>
VERPACKUNGSVOLUMEN	1.415 m3
<b>BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT</b>	<b>106 Kg</b>
STANDARD-STROMVERSORGUNG	220-240V 1N
<b>FREQUENZ</b>	<b>50Hz</b>
ELEKTRISCHE LEISTUNG	0.955 kW
<b>GAS-/KÄLTEMITTELART</b>	<b>R452a</b>
IP-GRAD	IPX4
<b>BETRIEBSSTROM</b>	<b>3.3</b>
Kapazität	369

# KÜHLTISCHE FÜR ZENTRALE KÜHLUNG GN 1/1 (3 TÜREN TEMP -15°-20°C) MIT AUFKANTUNG

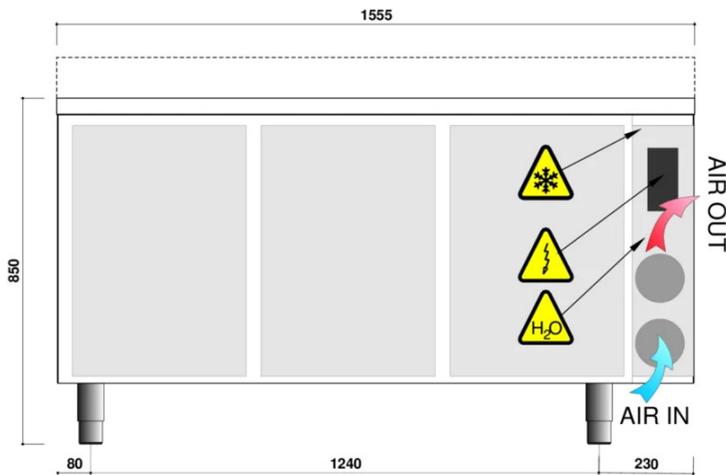
CODICE  
BN26KK602210407

MODELLO  
OOKPBT03PA

SERIE  
KÜHLTISCHE TABELLEN

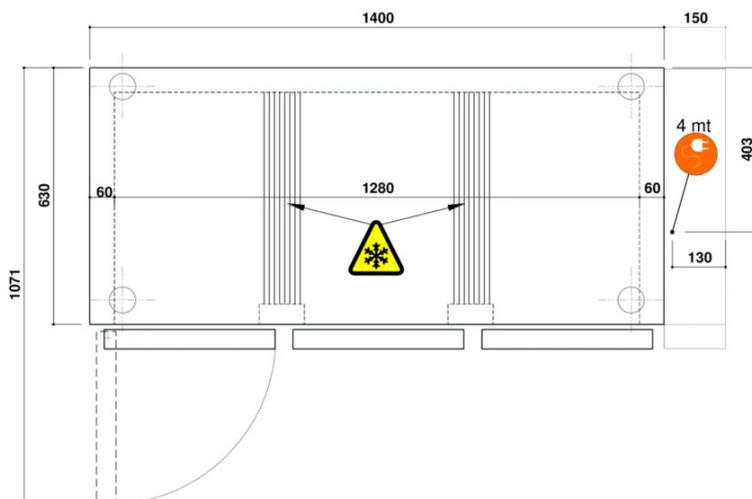


**Remote unit connections:**  
- suction Ø8 m  
- liquid Ø6 m



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

**OKP 3 DOORS  
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



# KÜHLTISCHE FÜR ZENTRAKÜHLUNG GN 1/1 (3 TÜREN TEMP -15°-20°C) MIT AUFKANTUNG

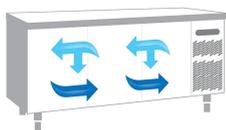
CODICE  
BN26KK602210407

MODELLO  
OOKPBT03PA

SERIE  
KÜHLTISCHE TABELLEN



Geformter Zellenboden mit abgerundeten Kanten und abnehmbaren Gitterträgern für maximale Hygiene und Flexibilität beim Beladen.



Ein patentiertes Belüftungssystem, das die Kanalisierung der Luft vorsieht, gewährleistet eine gleichmäßige Temperatur im gesamten Kühlfach, auch dank des Fehlens eines Verdampfers in der Kühlzelle.



Schubladen mit Vollauszug und Filterer-Spezial-Teleskopschienen aus Edelstahl



Einfache Programmierung und sofortige Erreichbarkeit. Die Lösung für den schnellen und einfachen Einsatz.