

KÜHLTISCHE GN 1/1 (3 TÜREN TEMP -15°-20°C) MIT ARBEITSPLATTE

CODICE
BN26KK502210476

MODELLO
OOKBT03

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. ■ Heißgasentfrostsanlage (bei Versionen mit eingebautem Motor)

KÜHLTISCHE GN 1/1 (3 TÜREN TEMP -15°-20°C) MIT ARBEITSPLATTE

CODICE
BN26KK502210476

MODELLO
OOKBT03

SERIE
KÜHLTISCHE TABELLEN

Technische Informationen

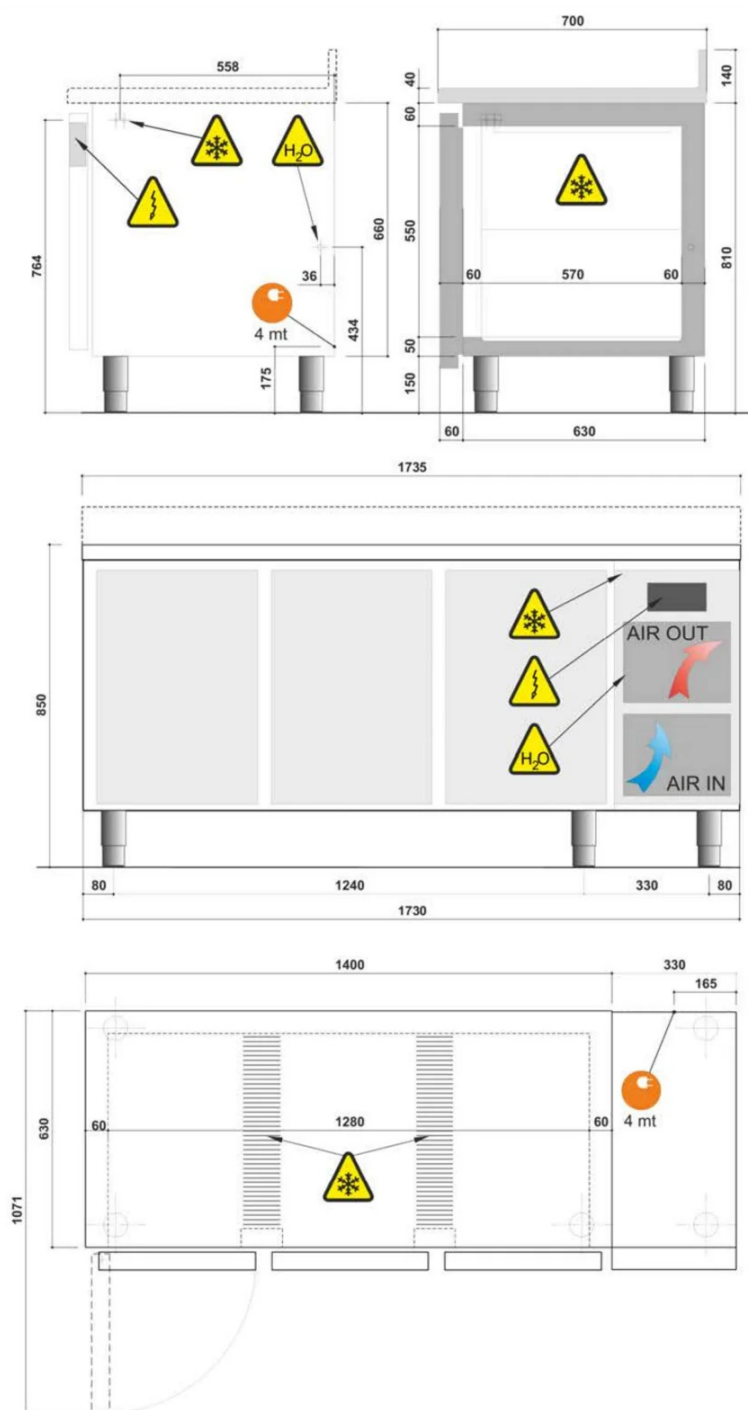
SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	BN26KK502210476
DEFINITION	OOKBT03 DX BT PSPSPD S/P OLI
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	1730 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	700 mm
DIM. HÖHE	810 mm
NETTOGEWICHT	105 Kg
VOLUMEN (netto)	0.98091
LÄNGE DES PAKETS	1780 mm
BREITE DES PAKETS	750 mm
VERPACKUNGSHÖHE	1060 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	1,415 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	122 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	220-240V 1N
FREQUENZ	50Hz
ELEKTRISCHE LEISTUNG	0.73 kW
GAS-/KÄLTEMITTELART	R452a
IP-GRAD	IPX4
BETRIEBSSTROM	3.3
Kapazität	369

KÜHLTISCHE GN 1/1 (3 TÜREN TEMP -15°-20°C) MIT ARBEITSPLATTE






CODICE
BN26KK502210476

MODELLO
OOKBT03

SERIE
KÜHLTISCHE TABELLEN



OK 3 DOORS GASTRONORM H 660 REFRIGERATED COUNTERS KÜHLTISCHE / TAVOLI REFRIGERATI TABLES REFRIGEREES MESAS REFRIGERADA GEKOELDE WERKBANKEN ОХЛАЖДЕННЫЕ ПРИЛАВКИ

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

KÜHLTISCHE GN 1/1 (3 TÜREN TEMP -15°-20°C) MIT ARBEITSPLATTE

CODICE
BN26KK502210476

MODELLO
OOKBT03

SERIE
KÜHLTISCHE TABELLEN



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



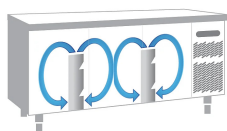
Der Kondensator ist durch Filter geschützt, um einen optimalen Betrieb über lange Zeit zu gewährleisten.



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



Schubladen mit Vollauszug und Fuller-Spezial-Teleskopschienen aus Edelstahl



Die Verdampfer sind hinter jeder Türsäule angeordnet, um eine gleichmäßige Kälteverteilung zu gewährleisten.