

KÜHLSCHRANK - TEMP. -25°-15° - 700 LT -25-15°C 1 TÜR - TOUCH CONTROL - GAS R290

CODICE
BN20SC02OM35T4W

MODELLO
OFT70BT-T4W

SERIE
KÜHLSCHRÄNKE



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.

Einteilige Konstruktion mit Innen- und Außenverkleidung aus Edelstahl AISI304. Das Armaturenbrett kann zur Erleichterung der regelmäßigen Wartung (Reinigung des Kondensators) geöffnet werden. Inklusiv 3 Rilsan GN2/1 Gitter. Externer Rücken und Brustbeinbasis aus vorlackiertem Stahl. Magnetische Dichtung an allen vier Seiten und Gegenmagnet an den Dichtungswülsten. Ergonomischer Griff in voller Höhe, der in die Vorderseite der Tür eingelassen ist, um ein einfaches Öffnen in jeder Art von Installation zu ermöglichen. Indirekte Belüftung dank des raumhohen Kanalsystems für optimale Luftzirkulation und gleichmäßige Temperaturverteilung. Umweltfreundliches Kältemittel R290

KÜHLSCHRANK - TEMP. -25°-15° - 700 LT -25-15°C 1 TÜR - TOUCH CONTROL - GAS R290

CODICE
BN20SC02OM35T4W

MODELLO
OFT70BT-T4W

SERIE
KÜHLSCHRÄNKE

TECHNISCHE DATEN

■ Innen und außen aus Edelstahl.
Gestanzte Seitenteile (no 35/35 und 70/70).
83 mm Wanddämmung mit FCKW-freiem Polyurethan.
Dashboard, das geöffnet werden kann, um die regelmäßige Wartung zu erleichtern (Reinigung des Kondensators).
Touchscreen-Steuerung.
Zelleninneres mit abgerundeten Ecken zur Erleichterung der Reinigung.
Höhenverstellbare 150 mm Stahlfüße.
Automatisches Abtauen mit Widerstand und Ableitung von Kondenswasser durch heißes Gas.

Türen mit selbstschließenden Scharnieren.
Licht für Raumbeleuchtung und Schloss serienmäßig.
Veranlagung zur Positionierung auf einem Sockel
Monoblockpuffer außerhalb des Kühlraums mit Zwangsbelüftung von oben nach unten. ■ Frost-T-Versionen Exklusive fortschrittliche und intuitive Touch-Steuerung. Auf einen Blick können alle Betriebsparameter überprüft und mit wenigen Berührungen geändert werden.

KÜHLSCHRANK - TEMP. -25°-15° - 700 LT -25-15°C 1 TÜR - TOUCH CONTROL - GAS R290

CODICE
BN20SC02OM35T4W

MODELLO
OFT70BT-T4W

SERIE
KÜHLSCHRÄNKE

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	BN20SC02OM35T4W
DIM. BREITE	700 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	830 mm
DIM. HÖHE	2080 mm
NETTOGEWICHT	124 Kg
LÄNGE DES PAKETS	860 mm
BREITE DES PAKETS	760 mm
VERPACKUNGSHÖHE	2220 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	1.45 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	139 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	220-240V 1N
ELEKTRISCHE LEISTUNG	0.54 kW
GAS-/KÄLTEMITTELART	R290
KÄLTELEISTUNG	664
ZELLGRÖSSE	550X710X1480 MM
BETRIEBSSTROM	2.6
Kapazität	562 LT

KÜHLSCHRANK - TEMP. -25°-15° - 700 LT -25-15°C 1 TÜR - TOUCH CONTROL - GAS R290

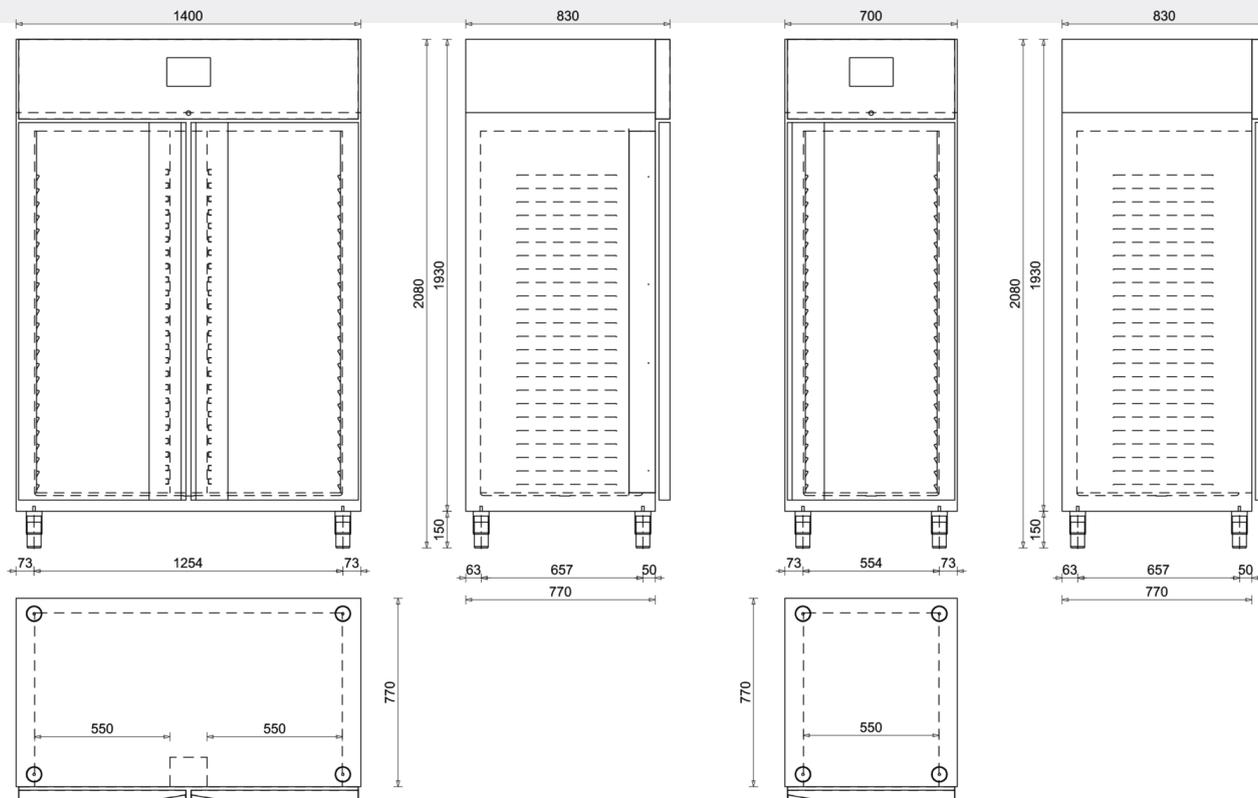


weinnovate cooking

CODICE
BN20SC02OM35T4W

MODELLO
OFT70BT-T4W

SERIE
KÜHLSCHRÄNKE



Sistema Qualità Certificato ISO 9001

Olis Ali Group S.r.l.
Via Del Boscon, 424 - 32100 Belluno - Italy
Web: olis.it - Mail: info@olis.it