

# ARMARIO REFRIGERADO SIN UNIDAD CONDESADORA - TEMP. -25°-15° - 700 LT -25-15°C 1 PUERTA

CODICE  
OEV70BT-P

MODELLO  
OEV70BT-P

SERIE  
ARMARIOS  
REFRIGERADOS



## 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.

Construcción en una sola pieza con acabado interior y exterior en acero inoxidable AISI304. El salpicadero puede abrirse para facilitar el mantenimiento periódico (limpieza del condensador). Compartimento interior con laterales moldeados, 3 rejillas Rilsan GN2/1 incluidas. Respaldo exterior y base de esternón de acero prepintado. Junta magnética en los cuatro lados y contraímán en los cordones de la junta. Tirador ergonómico de altura completa empotrado en la parte frontal de la puerta para facilitar la apertura en cualquier tipo de instalación. Ventilación indirecta gracias al sistema de conductos a toda altura para una circulación óptima del aire y una distribución uniforme de la temperatura. Refrigerante ecológico R290

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Interior y exterior de acero inoxidable ■ ■ Aislamiento de las paredes de 83 mm con poliuretano libre de CFC. ■ El salpicadero puede abrirse para facilitar el mantenimiento periódico (limpieza del condensador). ■ ■ ■ Pies de acero de 150 mm ajustables en altura. ■ Descongelación automática con resistencia y disipación del agua de condensación mediante gas caliente. ■ Puertas con bisagras de cierre automático. ■ ■

Disposición para colocación sobre zócalo. ■ Monobloque amortiguador, externo a la celda, con ventilación forzada de arriba hacia abajo.

**ARMARIO REFRIGERADO SIN UNIDAD**  
**CONDESADORA - TEMP. -25°-15° - 700 LT -25-15°C**  
**1 PUERTA**

CODICE  
OEV70BT-P

MODELLO  
OEV70BT-P

SERIE  
ARMARIOS  
REFRIGERADOS

### Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
<b>MATERIAL</b>	<b>OEV70BT-P</b>
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
<b>ANCHURA ANCHO</b>	<b>700 mm</b>
DIM. PRODUCTIVIDAD	830 mm
<b>DIM. ALTURA</b>	<b>2080 mm</b>
PESO NETO	124 Kg
<b>LONGITUD DEL PAQUETE</b>	<b>860 mm</b>
ANCHO DEL PAQUETE	760 mm
<b>ALTURA DEL ENVASE</b>	<b>2220 mm</b>
VOLUMEN DEL ENVASE	1.45 m3
<b>PESO BRUTO DEL EMBALAJE</b>	<b>139 Kg</b>
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	220-240V 1N
<b>ENERGÍA ELÉCTRICA</b>	<b>0.54 kW</b>
TAMAÑO DE CELDA	550X710X1480 MM
<b>CORRIENTE NOMINAL</b>	<b>2.6</b>
Capacidad	562 LT

**ARMARIO REFRIGERADO SIN UNIDAD**  
**CONDESADORA - TEMP. -25°-15° - 700 LT -25-15°C**  
**1 PUERTA**

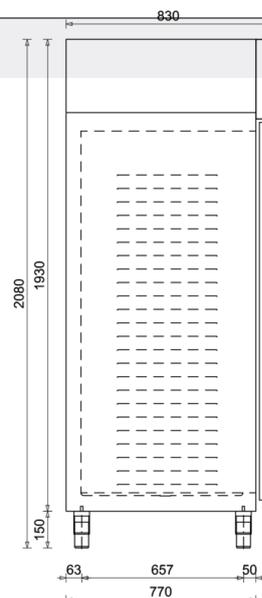
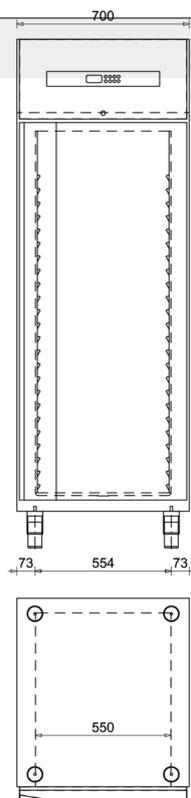
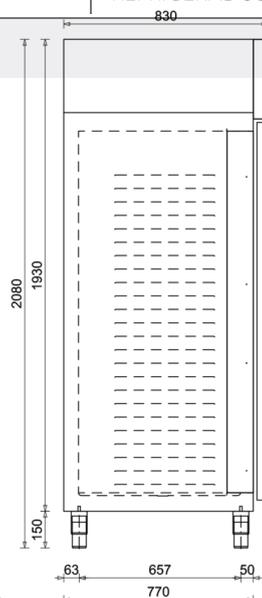
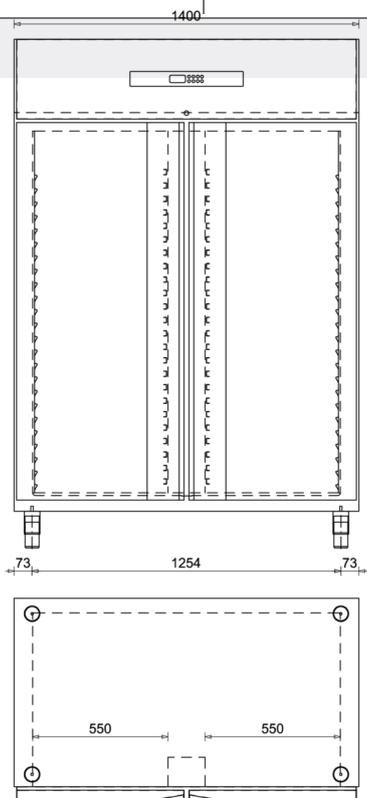


weinnovate cooking

CODICE  
OEV70BT-P

MODELLO  
OEV70BT-P

SERIE  
ARMARIOS  
REFRIGERADOS



Sistema Qualità Certificato ISO 9001

Olis Ali Group S.r.l.  
 Via Del Boscon, 424 - 32100 Belluno - Italy  
 Web: [olis.it](http://olis.it) - Mail: [info@olis.it](mailto:info@olis.it)

# ARMARIO REFRIGERADO SIN UNIDAD

## CONDESADORA - TEMP. -25°-15° - 700 LT -25-15°C

### 1 PUERTA

CODICE  
OEV70BT-P

MODELLO  
OEV70BT-P

SERIE  
ARMARIOS  
REFRIGERADOS



Gracias al gas R290 suministrado de serie en todas las versiones disponibles, Olis garantiza el cuidado y la sostenibilidad en todos los aspectos del desarrollo de sus productos.



Optimización de los flujos de circulación de aire en el interior de la célula gracias al transportador trasero. Distribución óptima del aire en todas las condiciones de carga de la célula.



Guías de soporte de rejilla moldeadas. Celda con gran capacidad de carga, fácil de limpiar gracias a las guías de rejilla moldeadas. El volumen interior de la cubeta aumenta hasta 30 litros en comparación con productos equivalentes del mercado.



Fondo de cubeta totalmente redondeado.



La temperatura se regula y controla constantemente a través de la sencilla e intuitiva pantalla digital.