

# MESA REFRIGERADA PREPARADA ( 3 PUERTAS TEMP -2/+8°C ) CON TOP

CODICE  
BN26WC102210406

MODELLO  
OOWP03P

SERIE  
MESAS REFRIGERADAS



## 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.

Las mesas refrigeradas, todas ellas certificadas por su eficacia y calidad, garantizan la perfecta observación de materias primas, productos elaborados, gastronomía y pastelería, gracias también a un sistema de cierre automático de puertas con junta magnética.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

■ ■ ■ ■ Sistema de ventilación por conductos para igualar la temperatura interior ■ ■ MANDOS, CONTROLES Y SEGURIDAD: ■ Cuadro de control electrónico con función HACCP

# MESA REFRIGERADA PREPARADA ( 3 PUERTAS TEMP -2/+8°C ) CON TOP

CODICE  
BN26WC102210406

MODELLO  
OOWP03P

SERIE  
MESAS REFRIGERADAS

## Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	BN26WC102210406
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	1735 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	700 mm
DIM. ALTURA	850 mm
PESO NETO	86 Kg
VOLUMEN (neto)	1.032325
VOLUMEN DEL ENVASE	1.45 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	103 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	220-240V 1N
FRECUENCIA	50Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	0.33 kW
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	R134a
GRADO IP	IPX4
Capacidad	369

## MESA REFRIGERADA PREPARADA ( 3 PUERTAS TEMP -2/+8°C ) CON TOP

CODICE  
BN26WC102210406

MODELLO  
OOWP03P

SERIE  
MESAS REFRIGERADAS



Fondo de cubeta moldeado con bordes redondeados y soportes de rejilla extraíbles para una máxima higiene y flexibilidad de carga.



La uniformidad de la temperatura por todo el compartimento refrigerado está garantizado por un sistema de ventilación patentado que hace posible la canalización del aire gracias también a la ausencia del evaporador en la cámara.



Cajones de extracción total con guías telescópicas especiales de acero inoxidable Fulterer



Programación sencilla y accesibilidad inmediata. La solución para un uso rápido y sencillo.