

# MESA REFRIGERADA PREAJUSTADA ( 4 PUERTAS TEMP -2/+8°C )

CODICE  
BN26WC121210400

MODELLO  
OOWP04

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 PREAJUSTADA ( 4 PUERTAS TEMP -2/+8°C )

CODICE  
BN26WC121210400

MODELLO  
OOWP04

SERIE  
MESAS REFRIGERADAS

## Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
<b>MATERIAL</b>	<b>BN26WC121210400</b>
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
<b>ANCHURA ANCHO</b>	<b>2190 mm</b>
DIM. PRODUCTIVIDAD	700 mm
<b>DIM. ALTURA</b>	<b>810 mm</b>
PESO NETO	103 Kg
<b>VOLUMEN (neto)</b>	<b>1.24173</b>
VOLUMEN DEL ENVASE	1.781 m3
<b>PESO BRUTO DEL EMBALAJE</b>	<b>123 Kg</b>
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	220-240V 1N
<b>FRECUENCIA</b>	<b>50Hz</b>
ENERGÍA ELÉCTRICA	0.35 kW
<b>TIPO DE GAS/REFRIGERANTE</b>	<b>R134a</b>
GRADO IP	IPX4
<b>Capacidad</b>	<b>492</b>

# MESA REFRIGERADA PREAJUSTADA ( 4 PUERTAS TEMP -2/+8°C )

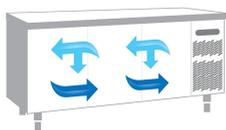
CODICE  
BN26WC121210400

MODELLO  
OOWP04

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.