KÜHLTISCHE FÜR ZENTRALKÜHLUNGGN GN 1/1 (4 TÜREN TEMP -15°-20°C)



CODICE

BN26WC621210400

MODELLO

OOWPBT04

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

■ ■ ■ Kanallüftungssystem zum Ausgleich der Innentemperatur ■ ■ BEFEHLE, KONTROLLEN UND SICHERHEIT: ■ Automatische Verdunstungsvorrichtung für Kondenswasser ohne Stromversorgung.





KÜHLTISCHE FÜR ZENTRALKÜHLUNGGN GN 1/1 (4 TÜREN TEMP -15°-20°C)



CODICE

BN26WC621210400

MODELLO
OOWPBT04

SERIE

KÜHLTISCHE TABELLEN

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	BN26WC621210400
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	2190 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	700 mm
DIM. HÖHE	810 mm
NETTOGEWICHT	106 Kg
VOLUMEN (netto)	1.24173
VERPACKUNGSVOLUMEN	1.781 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	126 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	220-240V 1N
FREQUENZ	50Hz
ELEKTRISCHE LEISTUNG	0.76 kW
GAS-/KÄLTEMITTELART	R452a
IP-GRAD	IPX4
Kapazität	492



KÜHLTISCHE FÜR ZENTRALKÜHLUNGGN GN 1/1 (4 TÜREN TEMP -15°-20°C)



CODICE

BN26WC621210400

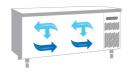
MODELLO
OOWPBT04

KÜHLTISCHE TABELLEN

SERIE



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



Ein patentiertes Belüftungssystem, das die Kanalisierung der Luft vorsieht, gewährleistet eine gleichmäßige Temperatur im gesamten Kühlfach, auch dank des Fehlens eines Verdampfers in der Kühlzelle.



Schubladen mit Vollauszug und Fulterer-Spezial-Teleskopschienen aus Edelstahl



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



