

KÜHLTISCHE FÜR ZENTRAALKÜHLUNG GN 1/1 (4 TÜREN TEMP -15°-20°C) MIT ARBEITSPLATTE

CODICE
BN26WC621210406

MODELLO
OOWPBT04P

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 Kühltsche, 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 ZENTRALKÜHLUNG GN 1/1 (4 TÜREN TEMP -15°-20°C) MIT ARBEITSPLATTE

CODICE
BN26WC621210406

MODELLO
OOWPBT04P

SERIE
KÜHLTISCHE TABELLEN

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	BN26WC621210406
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	2195 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	700 mm
DIM. HÖHE	850 mm
NETTOGEWICHT	106 Kg
VOLUMEN (netto)	1.306025
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 ZENTRAALKÜHLUNG GN 1/1 (4 TÜREN TEMP -15°-20°C) MIT ARBEITSPLATTE

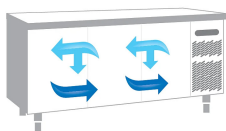
CODICE
BN26WC621210406

MODELLO
OOWPBT04P

SERIE
KÜHLTISCHE TABELLEN



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.