

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

CODICE  
BN26KK121210400

MODELLO  
OOKP04

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

■■■■■■ MANDOS, CONTROLES Y SEGURIDAD: ■ Cuadro de control electrónico con función HACCP

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

CODICE  
BN26KK121210400

MODELLO  
OOKP04

SERIE  
MESAS REFRIGERADAS

## Información técnica

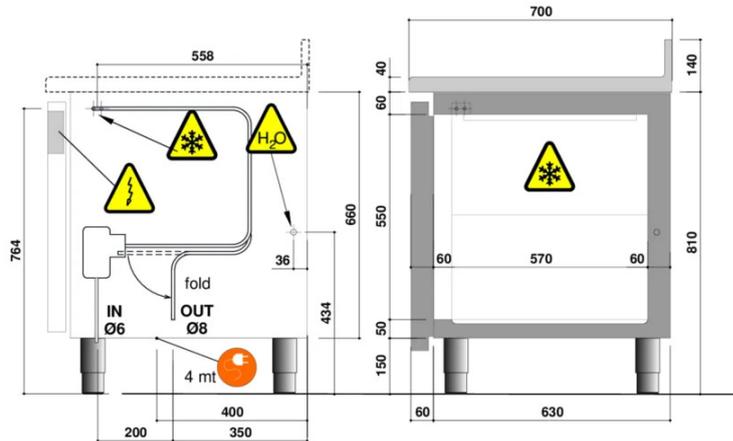
ESPECIFICACIÓN	DATA
<b>MATERIAL</b>	<b>BN26KK121210400</b>
DEFINICIÓN	OOKP04 -R134DX TNNPSPDPSPD S/P C/PA OLI
<b>ANCHURA ANCHO</b>	<b>2010 mm</b>
DIM. PRODUCTIVIDAD	700 mm
<b>DIM. ALTURA</b>	<b>810 mm</b>
PESO NETO	260 Kg
<b>VOLUMEN (neto)</b>	<b>1.13967</b>
LONGITUD DEL PAQUETE	2250 mm
<b>ANCHO DEL PAQUETE</b>	<b>750 mm</b>
ALTURA DEL ENVASE	1090 mm
<b>VOLUMEN DEL ENVASE</b>	<b>1,839 m3</b>
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	285 Kg
<b>FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR</b>	<b>220-240V 1N</b>
FRECUENCIA	50Hz
<b>ENERGÍA ELÉCTRICA</b>	<b>0.361 kW</b>
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	R134a
<b>GRADO IP</b>	<b>IPX4</b>
CORRIENTE NOMINAL	2.4
<b>Capacidad</b>	<b>492</b>

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

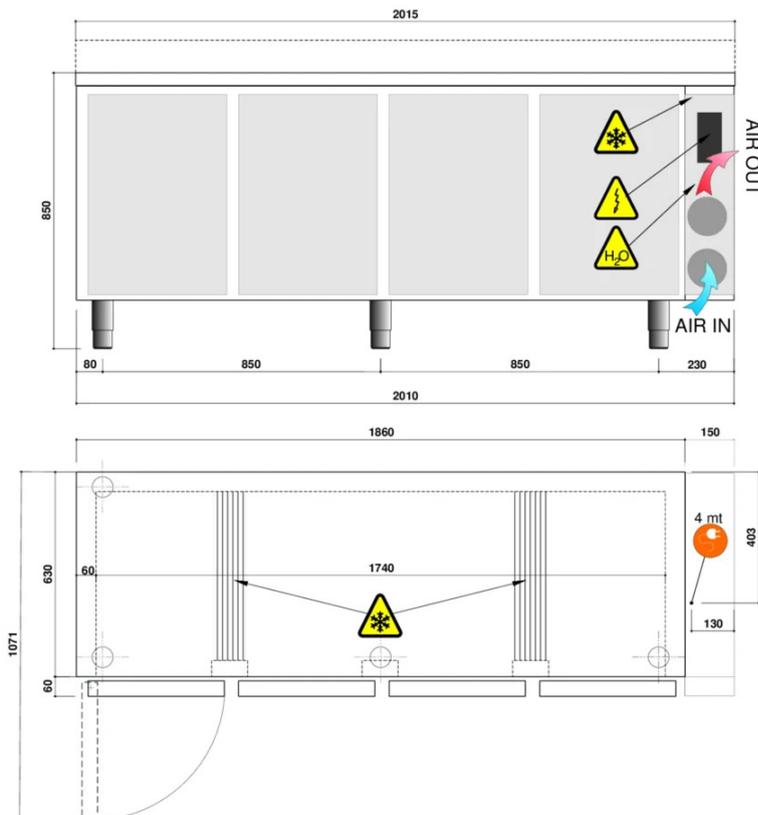
CODICE  
BN26KK121210400

MODELLO  
OOKP04

SERIE  
MESAS REFRIGERADAS



**Remote unit connections:**  
- suction Ø8 m  
- liquid Ø6 m



	Power cable position & length / Position und Länge des Speisekabels / Posizione e lunghezza cavo alim.
	Refrigerant tubes / Kälteleitungen / Tubi refrigerante
	Drainage pipe / Ablautrohr / Tubo scarico
	Electrical components position / Position der elektrischen Komponente / Posizione componenti elettrici

**OKP 4 DOORS  
GASTRONORM H 660**  
REFRIGERATED COUNTERS WITHOUT COOLING UNIT  
KÜHLTISCHE OHNE KÜHLEINHEIT  
TAVOLI REFRIGERATI PREDISPOSTI  
TABLES REFRIGEREES SANS GROUPE LOGE  
MESAS REFRIGERADA SIN UNIDAD DE ENFRIAMIENTO

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

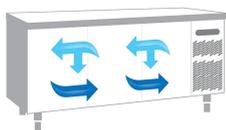
CODICE  
BN26KK121210400

MODELLO  
OOKP04

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.