

TAVOLO REFRIGERATO PREDISPOSTO (4 PORTE TEMP -2/+8°C) CON PIANO

CODICE
BN26KK121210406

MODELLO
OOKP04P

SERIE
TAVOLI REFRIGERATI



CARATTERISTICHE GENERALI

Il principale vantaggio di una buona refrigerazione è quello di conservare in modo sicuro e igienico gli alimenti, riducendo il rischio di contaminazione e di deterioramento. Con la loro capacità e struttura in acciaio inossidabile, le attrezzature refrigeranti, garantiscono l'ottimale conservazione di verdure, carni, pesce, gelati e creme, mantenendone inalterato il sapore e la fragranza. Il rispetto degli standard di igiene e sicurezza alimentare, la riduzione dei costi energetici e la maggiore efficienza nel lavoro della cucina sono aspetti che hanno guidato OLIS nello sviluppo di una nuova gamma di attrezzature per la refrigerazione.

I tavoli refrigerati, tutti certificati per efficienza e qualità, garantiscono la perfetta osservazione di materie prime, di prodotti lavorati, di gastronomia e di pasticceria, grazie anche a un sistema di chiusura automatica delle porte con guarnizione magnetica.

SPECIFICHE TECNICHE

■ Fondo cella stampato con spigoli arrotondati e supporti griglie asportabili per il massimo grado di igiene e flessibilità di carico. Spessore di isolamento, di 60 mm, realizzato in poliuretano espanso ad alta densità, totalmente privo di CFC. Cassetti ad estrazione totale, grazie a speciali guide telescopiche Fulterer in acciaio inox. Porta autochiudente con blocco apertura a 100°. Cerniera inferiore fissata frontalmente per installazione su zoccolo. ■ GRUPPO REFRIGERANTE ■

Predisposto con gruppo condensante remoto ■ Evaporatori posizionati dietro ad ogni montante porta per garantire uniformità nella distribuzione del freddo ■ Evaporatori con trattamento in cataforesi ■ COMANDI, CONTROLLI E SICUREZZE: ■ Scheda elettronica di controllo con funzione HACCP ■ Sbrinamento elettrico (su versioni predisposte)

TAVOLO REFRIGERATO PREDISPOSTO (4 PORTE TEMP -2/+8°C) CON PIANO

CODICE
BN26KK121210406

MODELLO
OOKP04P

SERIE
TAVOLI REFRIGERATI

Technical Information

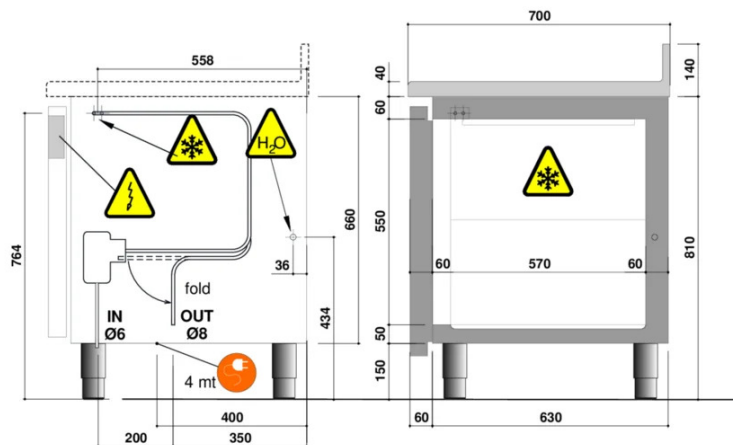
SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	BN26KK121210406
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	2015 mm
DIM. PRODONDITÀ	700 mm
DIM. ALTEZZA	850 mm
PESO NETTO	103 Kg
VOLUME (netto)	1.198925
VOLUME IMBALLO	1.781 m3
PESO LORDO IMBALLO	123 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	220-240V 1N
FREQUENZA	50Hz
POTENZA ELETTRICA	0.361 kW
TIPO GAS / REFRIGERANTE	R134a
GRADO IP	IPX4
CORRENTE NOMINALE	2.4
CAPACITA'	492

TEMP -2/+8°C) CON PIANO

BN26KK121210406

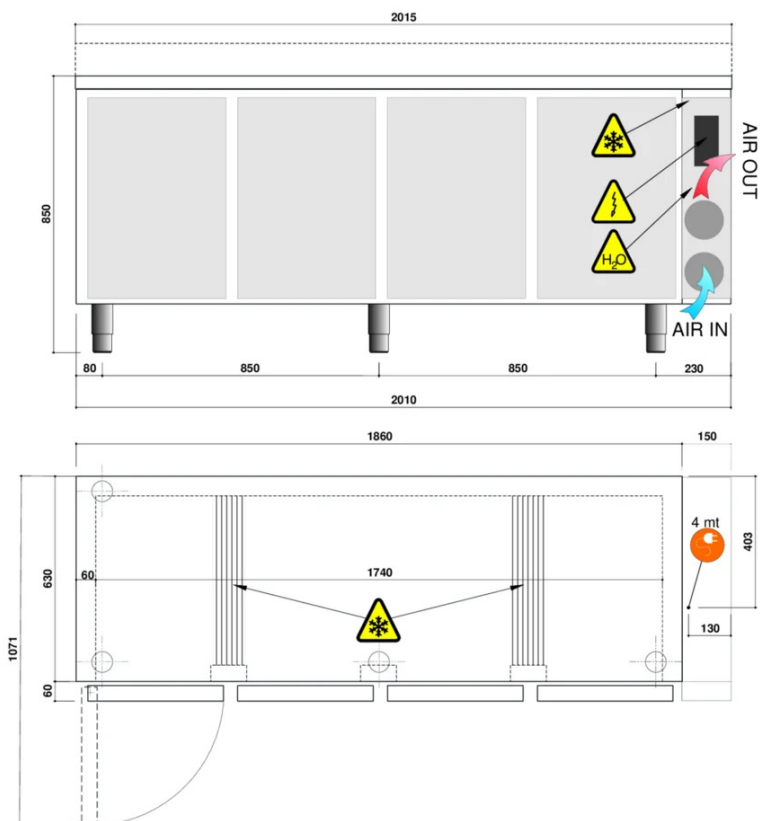
OOKP04P





TAVOLI REFRIGERATI



connections:

- liquid Ø6 m



	Power cable position & length / Position und Länge des Stromkabels / Posizione e lunghezza cavo alimentazione
4 m	
	Refrigerant tubes / Kälteleitungen / Tubi refrigerante
	Drainage pipe / Ablaufrohr / Tubo scarico
	Electrical components position / Position der elektrischen Komponente / Posizione componenti elettrici

REFRIGERATED COUNTERS WITHOUT COOLING UNIT

REFRIGERATED COUNTERS WITHOUT
COOLING UNIT

KÜHLTISCHE O

TAVOLI REFRIGERATI PREDISPOSTI

TABLES REFRIGEREES SANS GROU

MESAS REFRIGERADA SIN UNIDAD DE ENFRI

TAVOLO REFRIGERATO PREDISPOSTO (4 PORTE TEMP -2/+8°C) CON PIANO

CODICE
BN26KK121210406

MODELLO
OOKP04P

SERIE
TAVOLI REFRIGERATI



Fondo cella stampato con spigoli arrotondati e supporti griglie asportabili per il massimo grado di igiene e flessibilità di carico.



L'uniformità della temperatura in tutto il vano refrigerato è garantita da un sistema di ventilazione brevettato che prevede la canalizzazione dell'aria anche grazie all'assenza dell'evaporatore in cella.



Cassetti ad estrazione totale, grazie a speciali guide telescopiche Filterer in acciaio inox



Facilità di programmazione e accessibilità immediata. La soluzione per un utilizzo facile e veloce.