

TAVOLO CONSERVATORE PREDISPOSTO GN 1/1 (3 PORTE TEMP -15/-20°C)

CODICE
BN26KK602210400

MODELLO
OOKPBT03

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 CONSERVATORE PREDISPOSTO GN 1/1 (3 PORTE TEMP -15/-20°C)

CODICE
BN26KK602210400

MODELLO
OOKPBT03

SERIE
TAVOLI REFRIGERATI

Technical Information

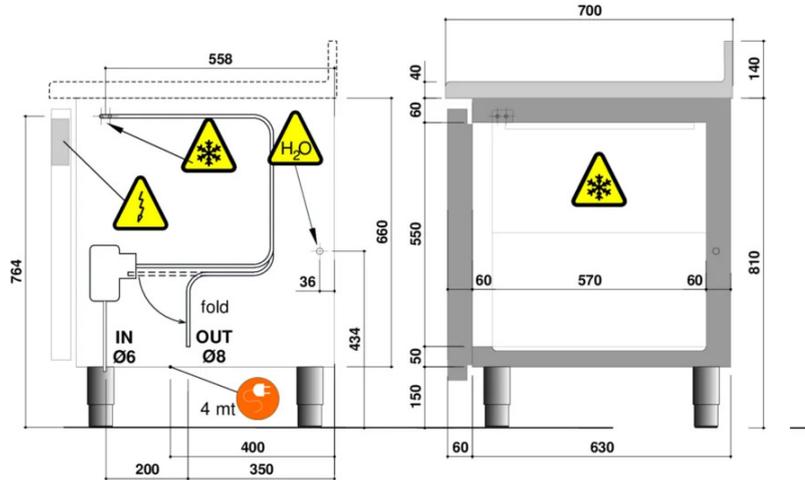
| SPECIFICATION | DATA |
|---|--------------------------------------|
| MATERIALE | BN26KK602210400 |
| DEFINIZIONE | OOKPBT03 -R452DX PSPSPD S/P C/PA OLI |
| DIM. LARGHEZZA | 1550 mm |
| DIM. PRODONDITÀ | 700 mm |
| DIM. ALTEZZA | 810 mm |
| PESO NETTO | 89 Kg |
| VOLUME (netto) | 0.87885 |
| LUNGHEZZA IMBALLO | 1600 mm |
| LARGHEZZA IMBALLO | 750 mm |
| ALTEZZA IMBALLO | 1060 mm |
| VOLUME IMBALLO | 1,272 m3 |
| PESO LORDO IMBALLO | 106 Kg |
| ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD | 220-240V 1N |
| FREQUENZA | 50Hz |
| POTENZA ELETTRICA | 0.955 kW |
| TIPO GAS / REFRIGERANTE | R452a |
| GRADO IP | IPX4 |
| CORRENTE NOMINALE | 3.3 |
| CAPACITA' | 369 |

TAVOLO CONSERVATORE PREDISPOSTO GN 1/1 (3 PORTE TEMP -15/-20°C)

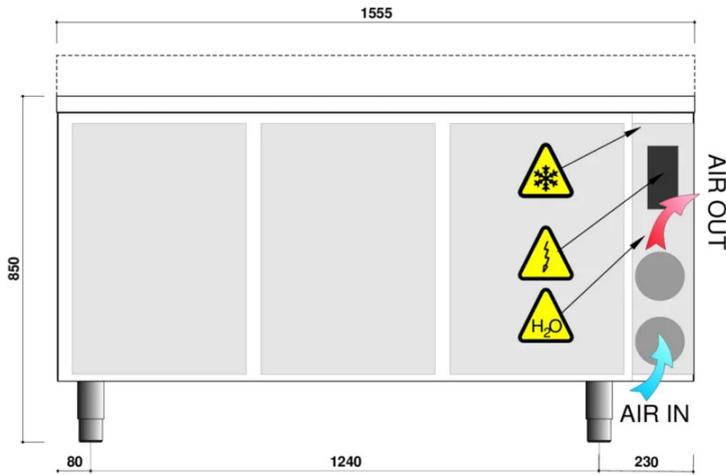
CODICE
BN26KK602210400

MODELLO
OOKPBT03

SERIE
TAVOLI REFRIGERATI

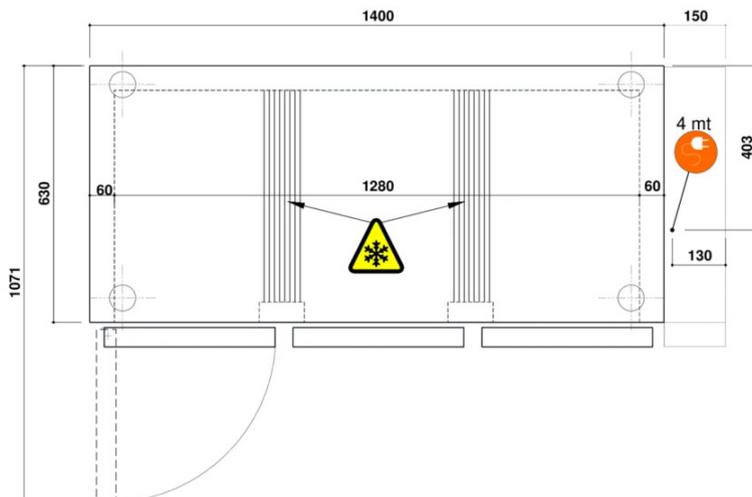


Remote unit connections:
- suction Ø8 m
- liquid Ø6 m



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

**OKP 3 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



TAVOLO CONSERVATORE PREDISPOSTO GN 1/1 (3 PORTE TEMP -15/-20°C)

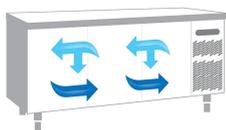
CODICE
BN26KK602210400

MODELLO
OOKPBT03

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 Fulterer in acciaio inox



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