

# KÜHLTISCHE GN 1/1 (2 TÜREN TEMP -2°/+8°C) MIT ARBEITSPLATTE

CODICE  
BN26KK0002104LA

MODELLO  
OOK02P

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

■ ■ ■ ■ ■ BEFEHLE, KONTROLLEN UND SICHERHEIT: ■ Automatische Verdunstungsvorrichtung für Kondenswasser ohne Stromversorgung. ■ Heißgasentfrostanlage (bei Versionen mit eingebautem Motor)

# KÜHLTISCHE GN 1/1 (2 TÜREN TEMP -2°/+8°C) MIT ARBEITSPLATTE

CODICE  
BN26KK0002104LA

MODELLO  
OOK02P

SERIE  
KÜHLTISCHE TABELLEN

## Technische Informationen

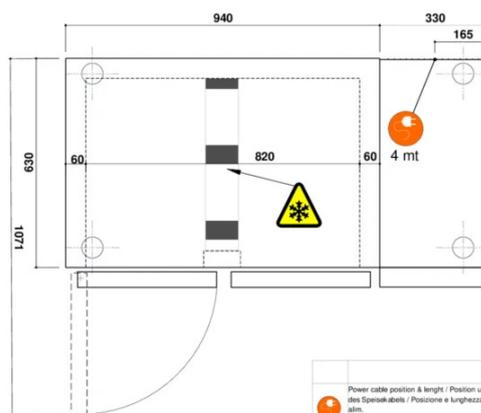
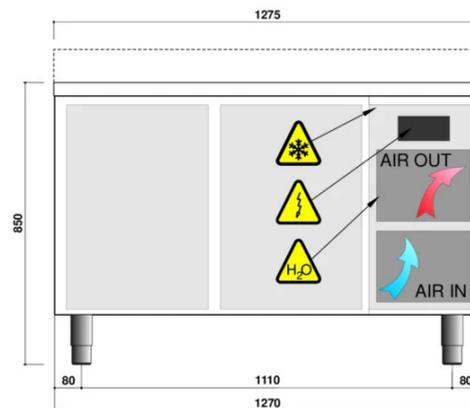
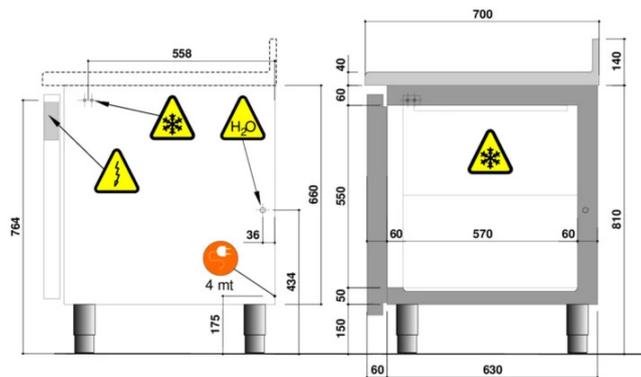
SPEZIFIKATION	DATA
<b>MATERIAL</b>	<b>BN26KK0002104LA</b>
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
<b>DIM. BREITE</b>	<b>1275 mm</b>
DIM. PRODUKTIVITÄT	700 mm
<b>DIM. HÖHE</b>	<b>850 mm</b>
NETTOGEWICHT	82 Kg
<b>VOLUMEN (netto)</b>	<b>0.758625</b>
VERPACKUNGSVOLUMEN	1.049 m3
<b>BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT</b>	<b>96 Kg</b>
STANDARD-STROMVERSORGUNG	220-240V 1N
<b>FREQUENZ</b>	<b>50Hz</b>
ELEKTRISCHE LEISTUNG	0.21 kW
<b>GAS-/KÄLTEMITTELART</b>	<b>R134a</b>
IP-GRAD	IPX4
<b>BETRIEBSSTROM</b>	<b>1.6</b>
Kapazität	246

# KÜHLTISCHE GN 1/1 (2 TÜREN TEMP -2°/+8°C) MIT ARBEITSPLATTE

CODICE  
BN26KK0002104LA

MODELLO  
OOK02P

SERIE  
KÜHLTISCHE TABELLEN



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

**OK 2 DOORS  
GASTRONORM H 660**  
REFRIGERATED COUNTERS  
KÜHLTISCHE / TAVOLI REFRIGERATI  
TABLES REFRIGERÉES  
MESAS REFRIGERADA  
GEKOELDE WERKBANKEN  
ОХЛАЖДЕННЫЕ ПРИЛAVКИ

# KÜHLTISCHE GN 1/1 (2 TÜREN TEMP -2°/+8°C) MIT ARBEITSPLATTE

CODICE  
BN26KK0002104LA

MODELLO  
OOK02P

SERIE  
KÜHLTISCHE TABELLEN



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



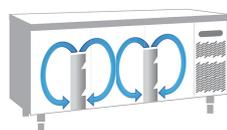
Der Kondensator ist durch Filter geschützt, um einen optimalen Betrieb über lange Zeit zu gewährleisten.



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



Schubladen mit Vollauszug und Fullerer-Spezial-Teleskopschienen aus Edelstahl



Die Verdampfer sind hinter jeder Türsäule angeordnet, um eine gleichmäßige Kälteverteilung zu gewährleisten.