

ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 - 600x400 - MOTORE A BORDO

CODICE
BN2ABF550401

MODELLO
OE051

SERIE
ABBATTITORI DI
TEMPERATURA



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.

Gli abbattitori Olis sono realizzati con un sistema all'avanguardia per conservare gli alimenti in modo salutare e garantire una maggiore e globale efficienza della struttura.

La chiusura automatica delle porte con guarnizione magnetica garantisce totale sicurezza, massima qualità e igiene di ogni prodotto preparato.

ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 - 600x400

- MOTORE A BORDO

CODICE
BN2ABF550401

MODELLO
OE051

SERIE
ABBATTITORI DI
TEMPERATURA

SPECIFICHE TECNICHE

■ Costruzione monoscocca in acciaio inox AISI304 satinato Scotch-Brite ■ Struttura interna raggiata in acciaio inox AISI304 ■ Fondo interno stampato con piletta centrale di scarico ■ Isolamento in PU privo di HCFC, spessore 60 mm, densità 42 kg/m³ ■ Batteria evaporante in rame-alluminio, con trattamento anticorrosione in cataforesi, con deflettore apribile a battente su cerniere, per la pulizia. ■ Resistenza anticondensa posta sotto la cornice della battuta ■ Maniglia ergonomica a tutta altezza e guarnizione magnetica sui 4 lati della porta ■ Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura ■ Dispositivo di sbrinamento manuale ■ Ventilatori elettronici ■ Gas ecologico R452A ■ Controllo elettronico a membrana. Quadro elettrico organizzato IPX4 frontale, di facile accesso.

■ Gas ecologico R452A ■ Controllo elettronico a membrana. Quadro elettrico organizzato IPX4 frontale, di facile accesso ■ CICLO DI LAVORO RAFFREDDAMENTO SOFT +3°C Ciclo di raffreddamento delicato per portare l'alimento ad una temperatura di 3°C al cuore con un ciclo di lavoro tra gli 0°C ed i +2°C in camera, conservazione a +2°C. Ciclo particolarmente indicato per alimenti delicati di piccolo spessore quali ad esempio: pasta, riso, verdure,

pasticceria, pesce. ■ CICLO DI LAVORO RAFFREDDAMENTO HARD +3°C Ciclo di raffreddamento particolarmente incisivo per portare l'alimento ad una temperatura al cuore di 3°C seguendo le seguenti fasi: 1° — Fase fino al raggiungimento di 15°C al cuore con T° in cella di -25°C; 2° — Fase fino al raggiungimento di 3°C al cuore con ciclo di lavoro tra gli 0°C ed i +2°C in camera, conservazione a +2°C; Ciclo di lavoro particolarmente indicato per raffreddare alimenti cotti in sottovuoto, carni, sughi, brodi. ■ CICLO DI LAVORO SURGELAZIONE SOFT -18°C Ciclo di surgelamento delicato per portare l'alimento ad una temperatura di -18°C al cuore, che prevede le seguenti fasi: 1° — Fase fino al raggiungimento di 20°C al cuore con T° in cella a 0°C; 2° — Fase fino al raggiungimento di -18°C al cuore con T° in cella di -40°C, conservazione a -20°C; Ciclo di lavoro particolarmente adatto per tutti i prodotti caldi che si intendono surgelare immediatamente. ■ CICLO DI LAVORO SURGELAZIONE HARD -18°C Ciclo di surgelazione particolarmente incisivo per portare l'alimento ad una temperatura di -18°C al cuore, con un ciclo di lavoro che può raggiungere i -40°C. Ciclo di lavoro particolarmente adatto per la surgelazione di prodotti crudi o freddi.

ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 - 600x400 - MOTORE A BORDO

CODICE
BN2ABF550401

MODELLO
OE051

SERIE
ABBATTITORI DI
TEMPERATURA

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	BN2ABF550401
DEFINIZIONE	ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 - 600x400 - MOTORE A BORDO
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	790 mm
DIM. PRODONDITÀ	800 mm
DIM. ALTEZZA	850 mm
PESO NETTO	90 Kg
LUNGHEZZA IMBALLO	790 mm
LARGHEZZA IMBALLO	850 mm
ALTEZZA IMBALLO	995 mm
VOLUME IMBALLO	0.67 m3
PESO LORDO IMBALLO	90 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	220-240 V ~ 50 Hz
POTENZA ELETTRICA	1.523 kW
TIPO GAS / REFRIGERANTE	R452a
POTENZA REFRIGERAZIONE	2.169
CORRENTE NOMINALE	6.34
CAPACITÀ	109

ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 - 600x400

- MOTORE A BORDO



weinnovate cooking

CODICE

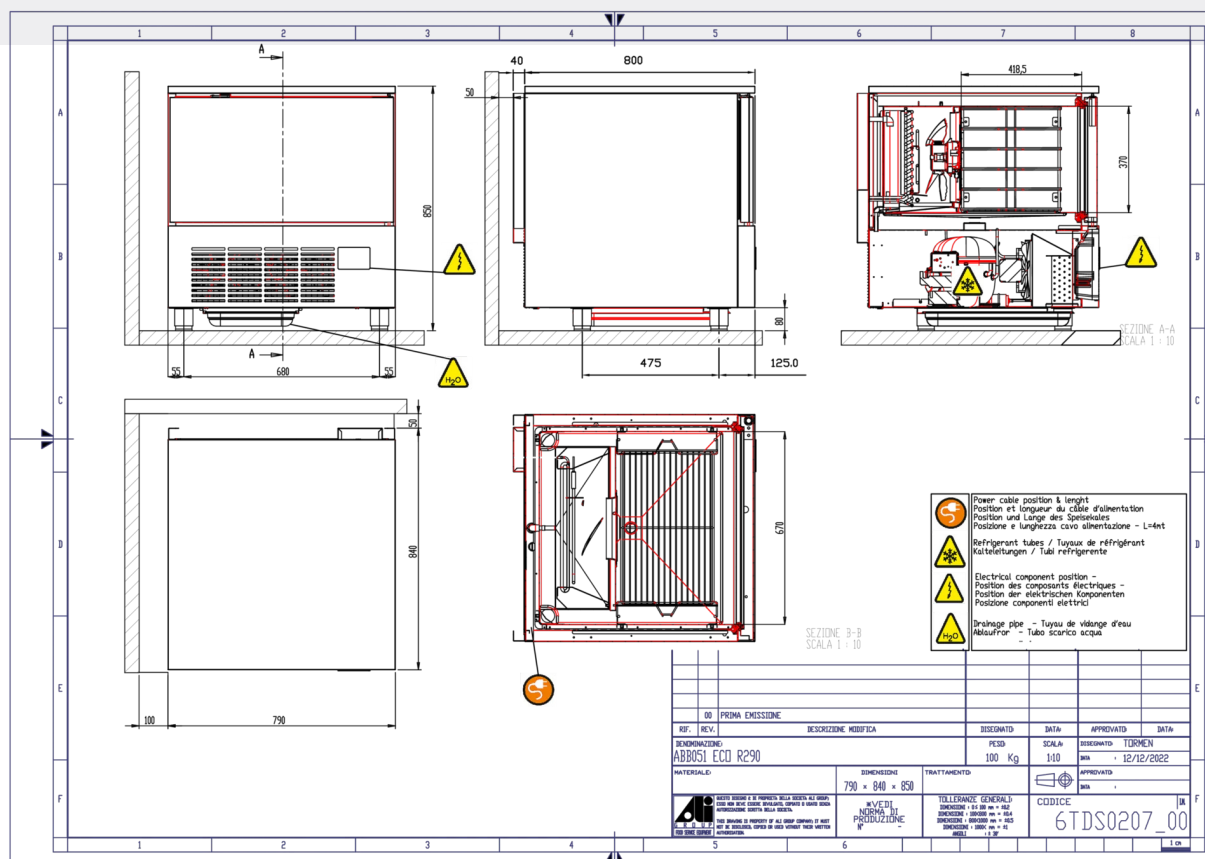
BN2ABF550401

MODELLO

OE051

SERIE

ABBATTITORI DI
TEMPERATURA



Sistema Qualità Certificato ISO 9001

Olis Ali Group S.r.l.

Via Del Boscon, 424 - 32100 Belluno - Italy

Web: olis.it - Mail: info@olis.it

18/4/2024 Pag. 4/5

ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 - 600x400 - MOTORE A BORDO

CODICE
BN2ABF550401

MODELLO
OE051

SERIE
ABBATTITORI DI
TEMPERATURA



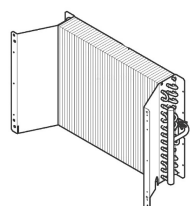
Controllo elettronico a membrana.
Quadro elettrico organizzato IPX4
frontale, di facile accesso.



Supporto porta-teglie in acciaio inox
AISI 304, con coppie guide amovibili
ANTIRIBALTA in acciaio inox AISI 304,
posizionabili ad incastro ogni 20 mm
per GN1/1 o 600x400.



Sonda al cuore riscaldata, con 1 punto
di misurazione.



Batteria evaporante in rame-alluminio,
con trattamento anticorrosivo in
cataforesi, con deflettore apribile a
bandiera su cerniere, per la pulizia