

Schockfroster/Tiefkühler 5 GN 1/1 - 600x400 - Motor an Bord

CODICE
BN2ABF550401

MODELLO
OE051

SERIE
SCHNELLKÜHLER



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 Schockkühler von Olis sind mit einem hochmodernen System ausgestattet, um Lebensmittel auf gesunde Weise zu konservieren und eine höhere Gesamteffizienz zu gewährleisten.

Die automatische Schließung der Türen mit einer Magnetdichtung garantiert absolute Sicherheit, höchste Qualität und Hygiene für jedes zubereitete Produkt.

Schockfroster/Tiefkühler 5 GN 1/1 - 600x400 - Motor an Bord

CODICE
BN2ABF550401

MODELLO
OE051

SERIE
SCHNELLKÜHLER

TECHNISCHE DATEN

■ Monoblockstruktur aus satiniertem Edelstahl AISI304 Scotch-Brite ■ Interne abgerundete Struktur aus Edelstahl AISI 304 ■ Innen geformter Boden mit zentralem Abfluss ■ Isolierung aus PU, HFCWKW-frei, Stärke 60 mm, Dichte 42 kg/m³ ■ Verdampfungsspule aus Kupfer-Aluminium mit Koraphorese-Korrosionsschutzbehandlung und Öffnungsdeflektor zur Inspektion ■ Antikondensationswiderstand unter dem Rahmen des Anschlags ■ Ergonomische Griffe über die gesamte Höhe und Magnetdichtungen an allen 4 Seiten der Tür ■ Einzelnervpunkt beheizt Kerntemperaturfühler ■ Manuelles Abtaugerät ■ Elektronische Lüfter ■ Umweltfreundliches Gas R452A ■ Elektronische Membransteuerung. Leicht zugängliches, an der Vorderseite angebrachtes IPX4-gerechtes Bedienfeld.

■ Umweltfreundliches Gas R452A ■ Elektronische Steuerung ■ SOFT COOLING +3°C ARBEITSZYKLUS Sanfter Kühlzyklus, um die Lebensmittel auf eine Kerntemperatur von 3°C zu bringen, mit einem Arbeitszyklus zwischen 0°C und +2°C in der Kammer, Lagerung bei +2°C. Dieser Zyklus eignet sich besonders für empfindliche Lebensmittel wie: Nudeln, Reis, Gemüse, Gebäck, Fisch. ■ HARD COOLING ARBEITSZYKLUS +3°C Besonders einschneidender

Kühlzyklus, um die Lebensmittel in folgenden Phasen auf eine Kerntemperatur von 3°C zu bringen: 1. Phase bis zum Erreichen einer Kerntemperatur von 15°C, mit einer Kammertemperatur von -25°C; 2. Phase bis zum Erreichen einer Kerntemperatur von 3°C, mit einem Arbeitszyklus zwischen 0°C und +2°C in der Kammer, Lagerung bei +2°C; Arbeitszyklus besonders geeignet für die Kühlung von vakuumverpackten, gekochten Lebensmitteln, Fleisch, Soßen, Brühen. ■ SOFT-FREEZING ARBEITSZYKLUS -18°C Sanfter Tiefkühlzyklus, um die Lebensmittel auf eine Kerntemperatur von -18°C zu bringen, mit folgenden Phasen: 1. Phase bis zum Erreichen einer Kerntemperatur von 20°C bei T° in der Zelle von 0°C; 2. Phase bis zum Erreichen einer Kerntemperatur von -18°C bei T° in der Zelle von -40°C, Lagerung bei -20°C; Arbeitszyklus besonders geeignet für alle heißen Produkte, die sofort eingefroren werden sollen. ■ HARD FREEZING WORKING CYCLE -18°C Besonders harter Gefrierzyklus, um Lebensmittel auf eine Kerntemperatur von -18°C zu bringen, mit einem Arbeitszyklus, der -40°C erreichen kann. Dieser Arbeitszyklus eignet sich besonders für das Tiefgefrieren von rohen oder kalten Produkten.

Schockfroster/Tiefkühler 5 GN 1/1 - 600x400 - Motor an Bord

CODICE
BN2ABF550401

MODELLO
OE051

SERIE
SCHNELLKÜHLER

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	BN2ABF550401
DEFINITION	ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 - 600x400 - MOTORE A BORDO
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	790 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	800 mm
DIM. HÖHE	850 mm
NETTOGEWICHT	90 Kg
LÄNGE DES PAKETS	790 mm
BREITE DES PAKETS	850 mm
VERPACKUNGSHÖHE	995 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0.67 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	90 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	220-240 V ~ 50 Hz
ELEKTRISCHE LEISTUNG	1.523 kW
GAS-/KÄLTEMITTELART	R452a
KÄLTELEISTUNG	2.169
BETRIEBSSTROM	6.34
Kapazität	109

Schockfroster/Tiefkühler 5 GN 1/1 - 600x400 - Motor an Bord

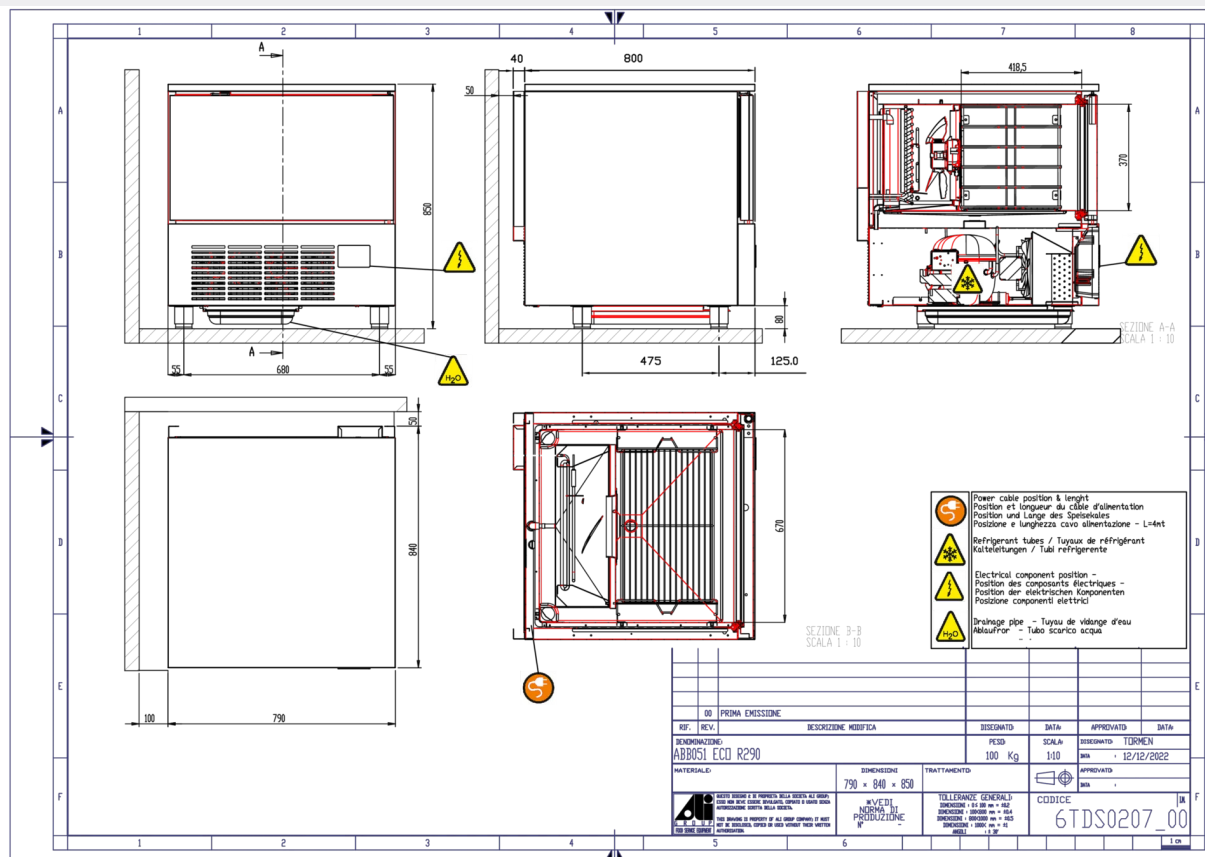


weinnovate cooking

CODICE
BN2ABF550401

MODELLO
OE051

SERIE
SCHNELLKÜHLER



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

Schockfroster/Tiefkühler 5 GN 1/1 - 600x400 - Motor an Bord

CODICE
BN2ABF550401

MODELLO
OE051

SERIE
SCHNELLKÜHLER



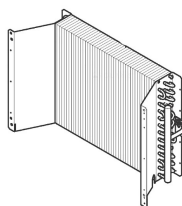
Elektronische Membransteuerung.
Leicht zugängliches, an der Vorderseite
angebrachtes IPX4-gerechtes
Bedienfeld.



Träger aus rostfreiem Stahl AISI 304, mit
abnehmbaren ANTI-BRIDGE-Führungen
aus rostfreiem Stahl AISI 304, die alle 20
mm ineinander greifen, für GN1/1 oder
600x400.



Beheizte Kernsonde, mit 1 Messpunkt.



Verdampferschlange aus Kupfer-
Aluminium, mit Korrosionsschutz-
Kataphorese-Behandlung, mit
aufklappbarem Ablenkblech für die
Reinigung