

Schockfroster/Tiefkühler 12 GN 1/1 - 600x400 - Gas R290A - Motor an Bord

CODICE
BN2ABM120435

MODELLO
OEL12

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.

TECHNISCHE DATEN

■ Monoblockstruktur aus satiniertem Edelstahl AISI304 Scotch-Brite ■ Interne abgerundete Struktur aus Edelstahl AISI 304 ■ Manuelles Abtaugerät ■ Ergonomische Griffe über die gesamte Höhe und Magnetdichtungen an allen 4 Seiten der Tür ■ Einzelpunkt beheizt Kerntemperaturfühler ■ Elektronische Lüfter ■ R290A GAS

■ R290A GAS ■ Touchscreen-Bedienung ■ Monoblockstruktur aus satiniertem Edelstahl AISI304 Scotch-Brite ■ Interne abgerundete Struktur aus Edelstahl AISI 304 ■ Manuelles Abtaugerät ■ Ergonomische Griffe über die gesamte Höhe und Magnetdichtungen an allen 4 Seiten der Tür ■ Einzelpunkt beheizt Kerntemperaturfühler ■ Manuelles Abtaugerät ■ Elektronische Lüfter ■ Wasserkondensation (Optional) ■

Schockfroster/Tiefkühler 12 GN 1/1 - 600x400 - Gas R290A - Motor an Bord

CODICE
BN2ABM120435

MODELLO
OEL12

SERIE
SCHNELLKÜHLER

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	BN2ABM120435
DEFINITION	ABBATTITORE/SURGELATORE 12 GN 1/1 - 600x400 - GAS R290A - MOTORE A BORDO
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	790 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	890 mm
DIM. HÖHE	1800 mm
NETTOGEWICHT	188 Kg
LÄNGE DES PAKETS	950 mm
BREITE DES PAKETS	850 mm
VERPACKUNGSHÖHE	1995 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	1.29 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	205 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	380-420V 3N
ELEKTRISCHE LEISTUNG	3.275 kW
GAS-/KÄLTEMITTELART	R290
KÄLTELEISTUNG	5.106
BETRIEBSSTROM	7.6
Kapazität	232

Schockfroster/Tiefkühler 12 GN 1/1 - 600x400 - Gas R290A - Motor an Bord

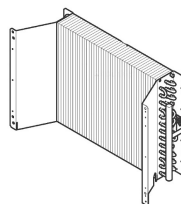
CODICE
BN2ABM120435

MODELLO
OEL12

SERIE
SCHNELLKÜHLER



Benutzerfreundliche digitale Steuerung. Schnell und intuitiv ist sie eine Hilfe bei der täglichen Arbeit.



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



Dank des R290-Gases, das als Standard für alle verfügbaren Versionen geliefert wird, garantiert Olis Sorgfalt und Nachhaltigkeit in allen Aspekten seiner Produktentwicklung.



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.