

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE 5 TEGLIE GN1/1

+90°C / -40°C

CODICE
BN2ABD050435

MODELLO
OGL05

SERIE
MULTIFUNZIONE



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.

Il lavoro è più semplice grazie alla grafica intuitiva dell'interfaccia utente, pensata per semplificare l'accesso alle funzioni, che sono rappresentate per essere subito individuate e per favorire l'interazione tra l'utente e il dispositivo. In un'unica macchina un concentrato di tecnologia che le consentirà di svolgere attività diverse e complementari per la migliore efficienza in cucina: in questo modo sarà immediatamente operativo, senza avviare nessuna procedura complessa anche grazie a 300 processi di lavorazione e cicli.

SPECIFICHE TECNICHE

■ Abbattitore di temperatura multifunzione a cicli combinabili ■ GAS R290 ■ Display full touch da 7" ■ T° Range +90°C / -40°C ■ 190 ricette precaricate ■ Più di 20 cicli combinati precaricati ■ Combinazione infinita di funzioni in cicli combinati di lavoro ■ Connettività IOT 4.0 Bi-Direzionale ■ Regolazione umidità 0/100% con generatore istantaneo di vapore ■ Sanificazione con ciclo abbinato IONI/VAPORE (opzionale)

■ Connessione Wi-Fi ■ Ventilatori elettronici ■ Valvola termostatica ■ Scocca interamente in Acciaio AISI 304 ■ Compressori Scroll di nuova concezione

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE 5 TEGLIE GN1/1

+90°C / -40°C

CODICE
BN2ABD050435

MODELLO
OGL05

SERIE
MULTIFUNZIONE

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	BN2ABD050435
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	790 mm
DIM. PRODONDITÀ	885 mm
DIM. ALTEZZA	850 mm
PESO NETTO	86 Kg
LUNGHEZZA IMBALLO	990 mm
LARGHEZZA IMBALLO	850 mm
ALTEZZA IMBALLO	995 mm
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	220-240V 1N
POTENZA ELETTRICA	2.1 kW
TIPO GAS / REFRIGERANTE	R290
POTENZA REFRIGERAZIONE	2002
DIMENSIONE CELLA	608x400x370
CORRENTE NOMINALE	9.15
CAPACITA'	Lt. 109
SPESSORE ISOLAMENTO	60
TIPO SBRINAMENTO	Gas caldo
RESA ABBATT. (+65°=> +10°) Kg	30
RESA SURG. (+65° => -18°) Kg	24

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE 5 TEGLIE GN1/1

+90°C / -40°C

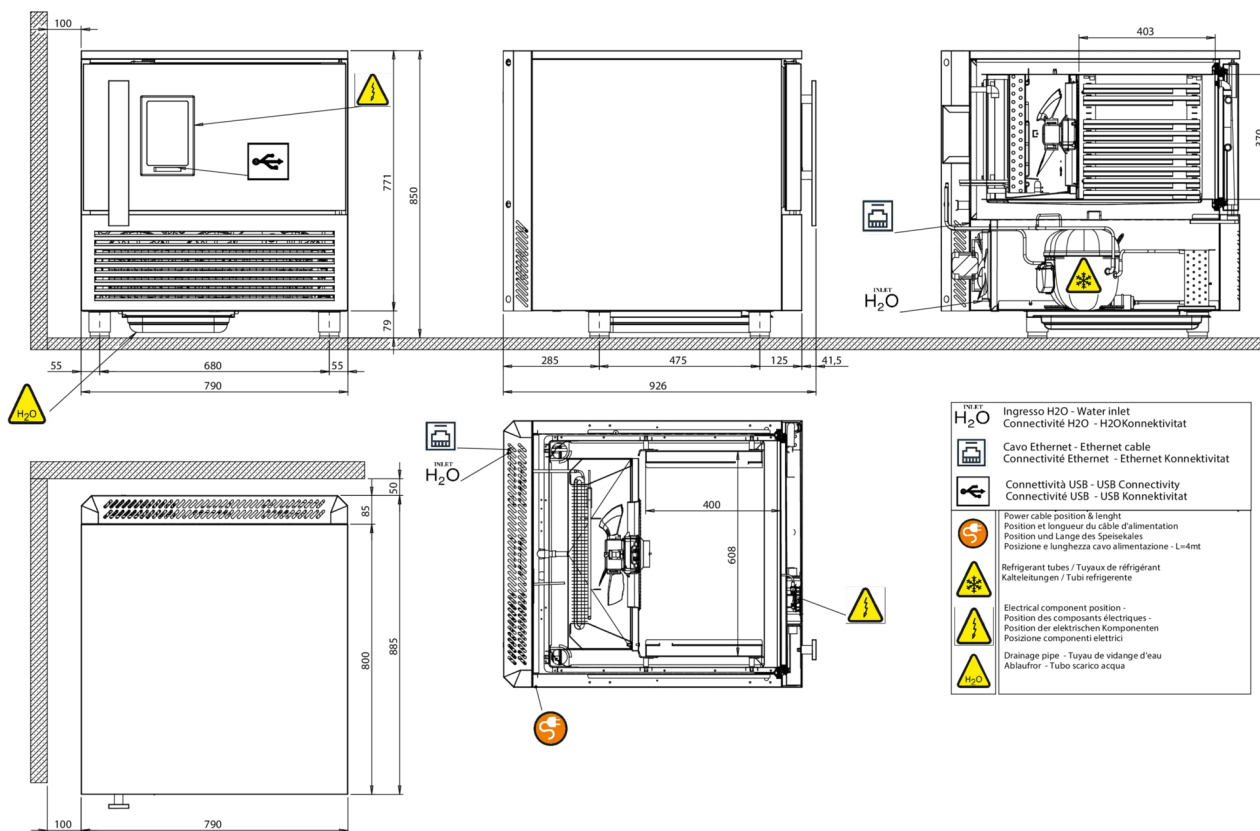


weinnovate cooking

CODICE
BN2ABD050435

MODELLO
OGL05

SERIE
MULTIFUNZIONE



	Ingresso H2O - Water inlet Connectivité H2O - H2O Konnektivität
	Cavo Ethernet - Ethernet cable Connectivité Ethernet - Ethernet Konnektivität
	Connettività USB - USB Connectivity Connectivité USB - USB Konnektivität
	Power cable position & length Position et longueur du câble d'alimentation Position und Länge des Speisekables Posizione e lunghezza cavo alimentazione - L=4mt
	Refrigerant tubes / Tuyaux de réfrigérant Kälteleitungen / Tubi refrigerante
	Electrical component position - Position des composants électriques - Position der elektrischen Komponenten Posizione componenti elettrici
	Drainage pipe - Tuyau de vidange d'eau Abflusor - Tubo scarico acqua

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE 5 TEGLIE GN1/1

+90°C / -40°C

CODICE
BN2ABD050435

MODELLO
OGL05

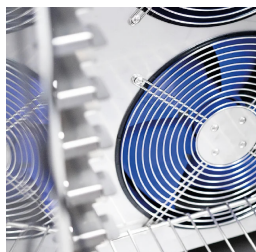
SERIE
MULTIFUNZIONE



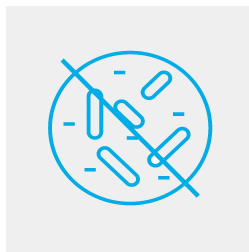
Regolazione umidità 0/100% con generatore istantaneo di vapore



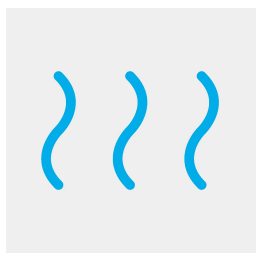
Sonda Multilevel con 4 punti di lettura per darti un dato assolutamente affidabile.



Sanificazione con ciclo abbinato IONI/VAPORE



PASTORIZZAZIONE professionale a tutti i livelli di conservazione, dandoti la possibilità di pastorizzare e raffreddare i prodotti, nel totale rispetto delle norme di sicurezza



Cottura a bassa temperatura ideale per i processi notturni, cuoce a bassa temperatura i tuoi prodotti nel totale rispetto delle loro proprietà.



Grazie al gas R290 fornito di serie per tutte le versioni disponibili garantisce attenzione e sostenibilità per tutti gli aspetti di sviluppo dei propri prodotti.