

Multifunktions-Schockfroster 5 GN1/1 +90°C / -40°C

CODICE
BN2ABD050435

MODELLO
OGL05

SERIE
MULTIFUNKTION



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 Arbeit wird durch die intuitive Grafik der Benutzeroberfläche erleichtert, die den Zugang zu den Funktionen vereinfacht. Die so dargestellt sind, dass sie sofort erkannt werden und die Interaktion zwischen dem Benutzer und dem Gerät erleichtern. Ein einziges Gerät, ein Konzentrat an Technologie, das es ermöglicht, verschiedene und komplementäre Tätigkeiten für die beste Effizienz in der Küche auszuführen: Auf diese Weise ist es sofort einsatzbereit, ohne dass dank der 300 Arbeitsprozesse und -zyklen irgendwelche komplexen Verfahren gestartet werden müssen.

TECHNISCHE DATEN

■ Multifunktions-Schnellkühler mit kombinierbaren Zyklen ■ GAS R290
■ T° Range +90°C / -40°C ■ 190 vorinstallierte Rezepte ■ Mehr als 20 vorinstallierte kombinierte Zyklen ■ Unendliche Kombination von Funktionen in kombinierten Arbeitszyklen ■ Bidirektionale IOT 4.0-Konnektivität ■ 0/100% Feuchtigkeitsregulierung mit Instant-Dampfgenerator ■ Hygiene mit kombiniertem IONEN / DAMPF-Zyklus

(Optional) ■ WiFi Verbindung ■ Elektronische Lüfter ■ Thermostatventil
■ Körper komplett aus Stahl AISI 304 ■ Neu entwickelte Scroll Kompressor

Multifunktions-Schockfroster 5 GN1/1 +90°C / -40°C

CODICE
BN2ABD050435

MODELLO
OGL05

SERIE
MULTIFUNKTION

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	BN2ABD050435
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	790 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	885 mm
DIM. HÖHE	850 mm
NETTOGEWICHT	86 Kg
LÄNGE DES PAKETS	990 mm
BREITE DES PAKETS	850 mm
VERPACKUNGSHÖHE	995 mm
STANDARD-STROMVERSORGUNG	220-240V 1N
ELEKTRISCHE LEISTUNG	2.1 kW
GAS-/KÄLTEMITTELART	R290
KÄLTELEISTUNG	2002
ZELLGRÖSSE	608x400x370
BETRIEBSSTROM	9.15
Kapazität	Lt. 109
ISOLATIONSDICKE	60
ABTAUTYP	Gas caldo
Abkühlungsausbeute (+65°=> +10°) Kg	30
Gefrierleistung (+65° => -18°) Kg	24

Multifunktions-Schockfroster 5 GN1/1 +90°C / -40°C

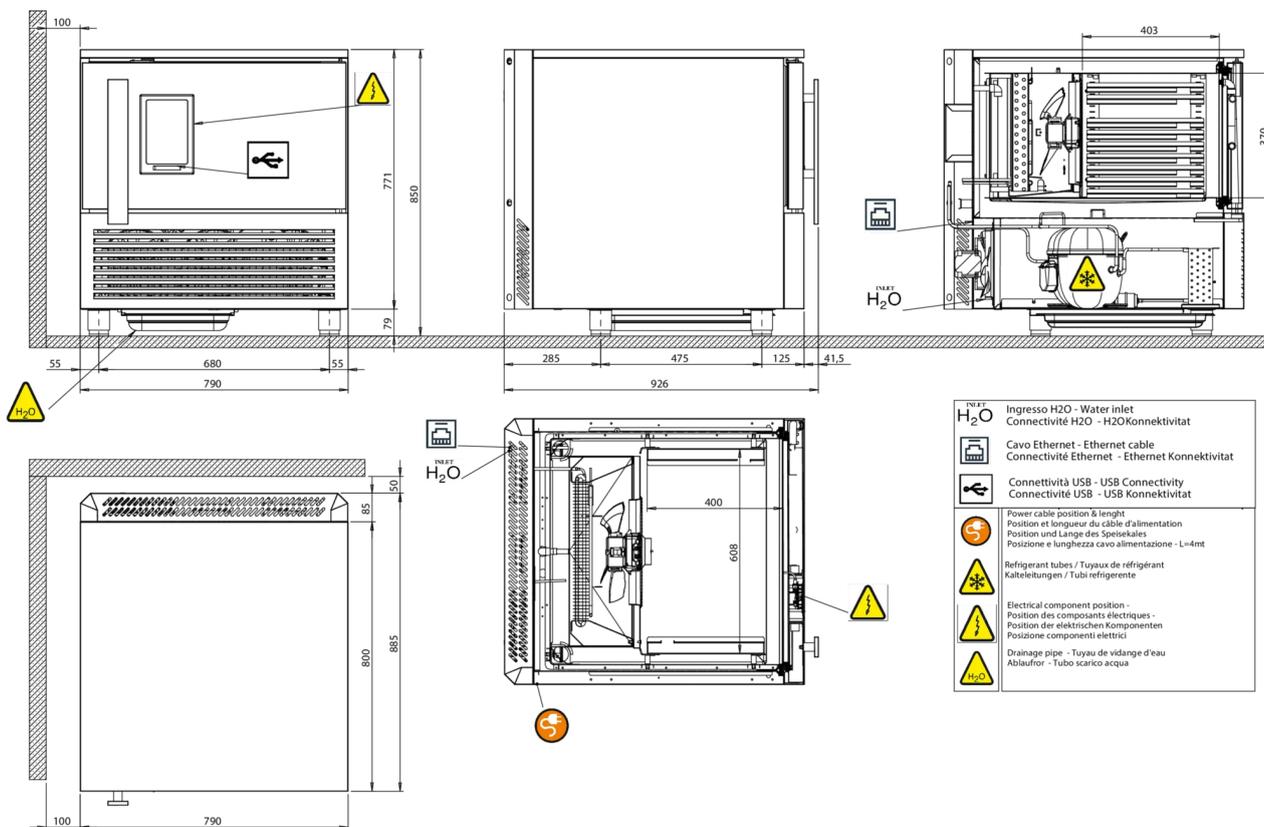


weinnovate cooking

CODICE
BN2ABD050435

MODELLO
OGL05

SERIE
MULTIFUNKTION



	Ingresso H ₂ O - Water inlet Connectivité H ₂ O - H ₂ O 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 Abflauror - Tubo scarico acqua



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

Multifunktions-Schockfroster 5 GN1/1 +90°C / -40°C

CODICE
BN2ABD050435

MODELLO
OGL05

SERIE
MULTIFUNKTION



0/100% Feuchtigkeitsregulierung mit
Instant-Dampfgenerator



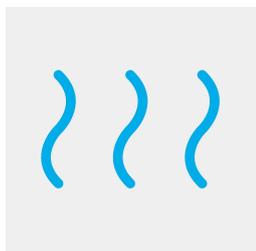
Mehrstufige Sonde mit 4
Ablesepunkten, die Ihnen absolut
zuverlässige Daten liefert.



Hygiene mit kombiniertem IONEN /
DAMPF-Zyklus



Professionelle Pasteurisierung auf allen
Konservierungsebenen, die Ihnen die
Möglichkeit gibt, Produkte zu
pasteurisieren und zu kühlen, unter
vollständiger Einhaltung der
Sicherheitsvorschriften



Das Niedertemperaturgaren ist ideal für
das Garen über Nacht. Es gart Ihre
Produkte bei niedriger Temperatur,
wobei die Eigenschaften der Produkte
voll erhalten bleiben.



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