

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE ROLL IN 1 PORTE - TEMP.

-15/-20 °C



weinnovate cooking

CODICE
RI70BT

MODELLO
RI70BT

SERIE
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Le principal avantage d'une bonne réfrigération est de conserver les aliments de manière sûre et hygiénique, en réduisant le risque de contamination et de détérioration. Grâce à leur capacité et à leur structure en acier inoxydable, les équipements de réfrigération assurent une conservation optimale des légumes, de la viande, du poisson, des glaces et des crèmes, tout en préservant leur saveur et leur parfum. Le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, la réduction des coûts énergétiques et l'augmentation de l'efficacité du travail en cuisine sont des aspects qui ont guidé OLIS dans le développement d'une nouvelle gamme d'équipements de réfrigération.

Construction monobloc avec finition intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI304. Le tableau de bord peut être ouvert pour faciliter l'entretien périodique (nettoyage du condenseur). Compartiment intérieur avec côtés moulés à 3 grilles Rilsan GN2/1 incluses. Dossier externe et base du sternum en acier prélaqué. Joint magnétique sur les quatre côtés et contre-aimant sur les feuillures du joint. Poignée ergonomique pleine hauteur encastrée à l'avant de la porte pour une ouverture facile dans tout type d'installation. Ventilation indirecte grâce au système de gaines sur toute la hauteur pour une circulation optimale de l'air et une répartition uniforme de la température. Réfrigérant respectueux de l'environnement R290

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE ROLL IN 1 PORTE - TEMP.

-15/-20 °C

CODICE
RI70BT

MODELLO
RI70BT

SERIE
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- Construction monocoque en acier inoxydable satiné AISI304 Scotch-Brite
- Isolation en PU sans CFC et HCFC, épaisseur 70 mm
- Dispositif automatique de dégivrage et d'évaporation de l'eau de condensation
- Poignée ergonomique pleine hauteur et joint magnétique sur 3 côté
- Pare-chocs à l'arrière et à l'intérieur sur toutes les côtés

- Construction à panneaux.

Capacité des récipients sur roues : GN 2/1 ou EN 400X600 mm ou 600X800 mm.

Extérieur finement satiné SCOTCH-BRITE.

Isolation en PU sans CFC ni HCFC, épaisseur 80 mm.

Dispositif automatique de dégivrage et d'évaporation de l'eau de condensation sans apport d'énergie électrique.

Cellule à grande capacité pour l'introduction de chariots de dimensions maximales : 700x900x1860 mm.

Poignées ergonomiques sur toute la hauteur et joints magnétiques sur les 4 côtés.

Portes à fermeture automatique avec blocage d'ouverture à 100°.

Plancher isolé en acier AISI 304 18/10 pour la version BT.

Pare-chocs à l'arrière et à l'intérieur de la porte en acier inoxydable.

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE ROLL IN 1 PORTE - TEMP.

-15/-20 °C



weinnovate cooking

CODICE
RI70BT

MODELLO
RI70BT

SERIE
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	RI70BT
DIM. LARGEUR	1000 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	1270 mm
DIM. HAUTEUR	2325 mm
POIDS NET	200 Kg
VOLUME DU PAQUET	2.48 m3
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	230/1/50
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	0.53 kW
TYPE DE GAZ/RÉFRIGÉRANT	R290A
PUISSANCE FRIGORIFIQUE	1.379
Capacité	1480



azienda associata



Sistema Qualità Certificato ISO 9001

Groupe Olis Ali S.r.l.

Via Del Boscon, 424 - 32100 Belluno - Italy

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

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE ROLL IN 1 PORTE - TEMP.

-15/-20 °C



weinnovate cooking

CODICE
RI70BT

MODELLO
RI70BT

SERIE
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
TR 20 GN1/1 HT	TR 20 GN1/1 HT	CHARIOT 20 PLATEAUX GN1/1 TEMP. -40°+280°
TR 20 GN2/1 HT	TR 20 GN2/1 HT	CHARIOT 20 PLATEAUX GN1/2 TEMP. -40°+280°
TR 16 EN1	TR 16 EN1	CHARIOT 16 PLATEAUX EN 400X600
TR 32 EN1	TR 32 EN1	CHARIOT 32 PLATEAUX EN 400X600
TR 16 EN2	TR 16 EN2	CHARIOT 16 PLATEAUX EN 600X800
TR 32 EN2	TR 32 EN2	CHARIOT 32 PLATEAUX EN 600X800



azienda
associata



Sistema Qualità Certificato ISO 9001



Groupe Olis Ali S.r.l.

Via Del Boscon, 424 - 32100 Belluno - Italy

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