

# TABLE DE CONGÉLATION SANS GROUPE ( 3 PORTES TEMP -15/-20°C) AVEC PLAN DE TRAVAIL ADOSSÉ

CODICE  
BN26WC602210407

MODELLO  
OOWPBT03PA

SERIE  
TABLES 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.

Les tables réfrigérées, toutes certifiées pour leur efficacité et leur qualité, garantissent une observation parfaite des matières premières, des produits transformés, de la gastronomie et des pâtisseries, grâce également à un système de fermeture automatique des portes avec joint magnétique.

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

■ Construction monocoque avec finition interne et externe en acier inoxydable (satin Scotch-Brite).

Fond de cellule moulé avec bords arrondis et supports de grille amovibles pour une hygiène maximale et une grande souplesse de chargement.

Tiroirs à extension totale, grâce aux glissières télescopiques en acier inoxydable spéciales Fulterer.

Porte à fermeture automatique avec verrouillage à 100°.

Épaisseur d'isolation, de 60 mm, en mousse de polyuréthane haute densité, totalement sans CFC.

Unité de condensation amovible.

Charnière inférieure fixée frontalement pour l'installation sur plinthe. ■

GROUPE RÉFRIGÉRANT: ■ Prédéposé avec unité de condensation à distance. Évaporateur hors cellule pour une plus grande commodité de chargement. ■ Système de ventilation pour uniformiser la température intérieure ■

Evaporateurs avec traitement cataphorèse. ■ COMMANDES, CONTRÔLES ET SÉCURITÉ : ■ Carte de contrôle électronique avec fonction HACCP. ■ Dégivrage électrique (sur les versions pré-installées).

# TABLE DE CONGÉLATION SANS GROUPE ( 3 PORTES TEMP -15/-20°C) AVEC PLAN DE TRAVAIL ADOSSÉ

CODICE	MODELLO	SERIE
BN26WC602210407	OOWPBT03PA	TABLES RÉFRIGÉRÉES

## Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	BN26WC602210407
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	1735 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	700 mm
DIM. HAUTEUR	950 mm
POIDS NET	89 Kg
VOLUME (net)	1.153775
VOLUME DU PAQUET	1.415 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	106 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	220-240V 1N
FRÉQUENCE	50Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	0.74 kW
TYPE DE GAZ/RÉFRIGÉRANT	R452a
GRADE IP	IPX4
Capacité	369

# TABLE DE CONGÉLATION SANS GROUPE ( 3 PORTES TEMP -15/-20°C) AVEC PLAN DE TRAVAIL ADOSSÉ

CODICE  
BN26WC602210407

MODELLO  
OOWPBT03PA

SERIE  
TABLES RÉFRIGÉRÉES



Fond de cellule moulé avec bords arrondis et supports de grille amovibles pour une hygiène maximale et une grande souplesse de chargement.



L'uniformité de la température dans l'ensemble du compartiment de réfrigération est garantie par un système de ventilation breveté qui prévoit la canalisation de l'air, ce aussi grâce à l'absence de l'évaporateur dans la cellule.



Tiroirs à extension totale avec glissières télescopiques spéciales Fulterer en acier inoxydable



Programmation facile et accessibilité immédiate. La solution pour une utilisation rapide et facile.