

TABLA DE CONSERVACIÓN GN 1/1 (2 PUERTAS) TEMP -15/-20°C)

CODICE
BN26KK600210400

MODELLO
OOKPBT02

SERIE
MESAS REFRIGERADAS



CARACTERÍSTICAS GENERALES

La principal ventaja de una buena refrigeración es almacenar los alimentos de forma segura e higiénica, reduciendo el riesgo de contaminación y deterioro. Con su capacidad y estructura de acero inoxidable, los equipos de refrigeración garantizan una conservación óptima de verduras, carne, pescado, helados y cremas, manteniendo su sabor y fragancia. El cumplimiento de las normas de higiene y seguridad alimentaria, la reducción de los costes energéticos y el aumento de la eficacia en el trabajo de cocina son aspectos que guiaron a OLIS en el desarrollo de una nueva gama de equipos de refrigeración.

Las mesas refrigeradas, todas ellas certificadas por su eficacia y calidad, garantizan la perfecta observación de materias primas, productos elaborados, gastronomía y pastelería, gracias también a un sistema de cierre automático de puertas con junta magnética.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

■■■■■■ MANDOS, CONTROLES Y SEGURIDAD: ■ Cuadro de control electrónico con función HACCP

TABLA DE CONSERVACIÓN GN 1/1 (2 PUERTAS)

TEMP -15/-20°C)

CODICE
BN26KK600210400

MODELLO
OOKPBT02

SERIE
MESAS REFRIGERADAS

Información técnica

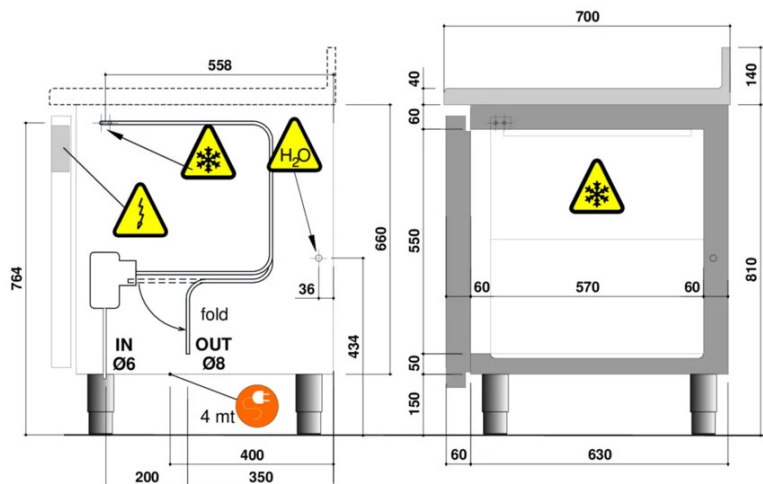
| ESPECIFICACIÓN | DATA |
|---------------------------------|------------------------------------|
| MATERIAL | BN26KK600210400 |
| DEFINICIÓN | OOKPBT02 -R452DX PSPD S/P C/PA OLI |
| ANCHURA ANCHO | 1090 mm |
| DIM. PRODUCTIVIDAD | 700 mm |
| DIM. ALTURA | 810 mm |
| PESO NETO | 74 Kg |
| VOLUMEN (neto) | 0.61803 |
| LONGITUD DEL PAQUETE | 1140 mm |
| ANCHO DEL PAQUETE | 750 mm |
| ALTURA DEL ENVASE | 1060 mm |
| VOLUMEN DEL ENVASE | 0,906 m3 |
| PESO BRUTO DEL EMBALAJE | 88 Kg |
| FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR | 220-240V 1N |
| FRECUENCIA | 50Hz |
| ENERGÍA ELÉCTRICA | 0.487 kW |
| TIPO DE GAS/REFRIGERANTE | R452a |
| GRADO IP | IPX4 |
| CORRIENTE NOMINAL | 3.45 |
| Capacidad | 246 |

TABLA DE CONSERVACIÓN GN 1/1 (2 PUERTAS) TEMP -15/-20°C)

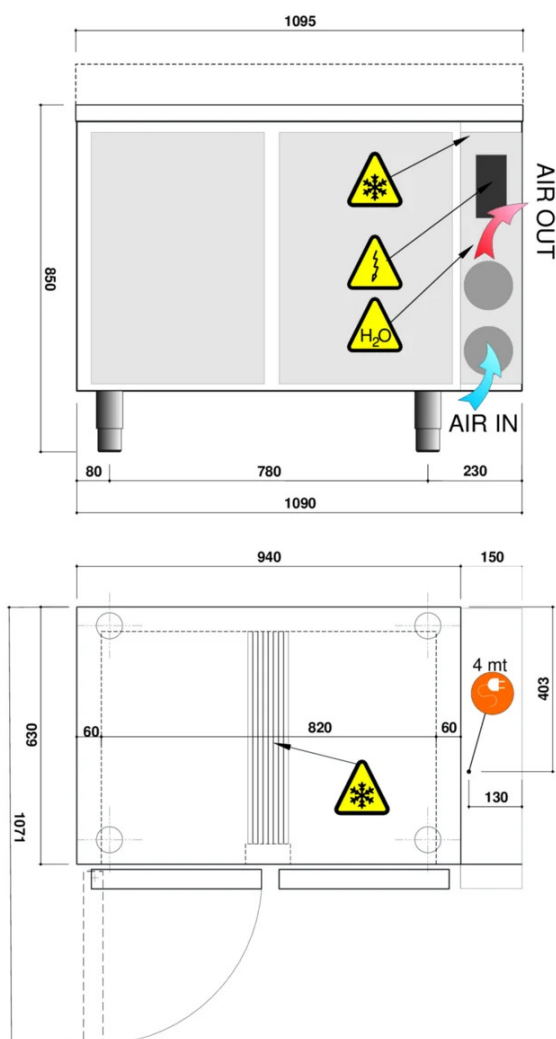
CODICE
BN26KK600210400





MODELLO
OOKPBT02

SERIE
MESAS REFRIGERADAS



Remote unit connections:
- suction Ø8 m
- liquid Ø6 m



| | |
|---|--|
|  | Power cable position & length / Position und Länge des Speisekabels / Posizione e lunghezza cavo alim. |
|  | Refrigerant tubes / Kälteleitungen / Tubi refrigerante |
|  | Drainage pipe / Ablaufrohr / Tubo scarico |
|  | Electrical components position / Position der elektrischen Komponente / Posizione componenti elettrici |

OKP 2 DOORS GASTRONORM H 660

REFRIGERATED COUNTERS WITHOUT COOLING UNIT
KÜHLTISCHE OHNE KÜHLEINHEIT
TAVOLI REFRIGERATI PREDISPOSTI
TABLES REFRIGEREES SANS GROUPE LOGE
MESAS REFRIGERADA SIN UNIDAD DE ENFRIAMIENTO

TABLA DE CONSERVACIÓN GN 1/1 (2 PUERTAS) TEMP -15/-20°C)

CODICE
BN26KK600210400

MODELLO
OOKPBT02

SERIE
MESAS REFRIGERADAS



Fondo de cubeta moldeado con bordes redondeados y soportes de rejilla extraíbles para una máxima higiene y flexibilidad de carga.



La uniformidad de la temperatura por todo el compartimento refrigerado está garantizado por un sistema de ventilación patentado que hace posible la canalización del aire gracias también a la ausencia del evaporador en la cámara.



Cajones de extracción total con guías telescópicas especiales de acero inoxidable Fulterer



Programación sencilla y accesibilidad inmediata. La solución para un uso rápido y sencillo.