

## KÜHLTISCHE GN 1/1 (2 TÜR N TEMP -2°/+8°C)

CODICE  
BN26WC000210476

MODELLO  
OOW02

SERIE  
KÜHLTISCHE TABELLEN



### 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 Kühltische, die alle für ihre Effizienz und Qualität zertifiziert sind, garantieren eine perfekte Beobachtung der Rohstoffe, der verarbeiteten Produkte, der Gastronomie und der Backwaren, auch dank eines automatischen Türschließsystems mit Magnetdichtung.

### TECHNISCHE DATEN

■■■■■ Kanallüftungssystem zum Ausgleich der Innentemperatur ■■  
BEFEHLE, KONTROLLEN UND SICHERHEIT: ■ Automatische Verdunstungsvorrichtung für Kondenswasser ohne Stromversorgung. ■

Heißgasentfrostsanlage (bei Versionen mit eingebautem Motor) ■■  
Automatische Kondenswasserverdampfung ohne Stromzufuhr

# KÜHLTISCHE GN 1/1 (2 TÜR N TEMP -2°/+8°C)

CODICE  
BN26WC000210476

MODELLO  
OOW02

SERIE  
KÜHLTISCHE TABELLEN

## Technische Informationen

| SPEZIFIKATION             | DATA                      |
|---------------------------|---------------------------|
| MATERIAL                  | BN26WC000210476           |
| DEFINITION                | OOW02 DX TNN PSPD S/P OLI |
| SUPPLY                    | ELEKTROTECHNIK            |
| DIM. BREITE               | 1270 mm                   |
| DIM. PRODUKTIVITÄT        | 700 mm                    |
| DIM. HÖHE                 | 810 mm                    |
| NETTOGEWICHT              | 82 Kg                     |
| VOLUMEN (netto)           | 0.72009                   |
| LÄNGE DES PAKETS          | 1320 mm                   |
| BREITE DES PAKETS         | 750 mm                    |
| VERPACKUNGSHÖHE           | 1060 mm                   |
| VERPACKUNGSVOLUMEN        | 1,049 m3                  |
| BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT | 96 Kg                     |
| STANDARD-STROMVERSORGUNG  | 220-240V 1N               |
| FREQUENZ                  | 50Hz                      |
| ELEKTRISCHE LEISTUNG      | 0.22 kW                   |
| GAS-/KÄLTEMITTELART       | R290                      |
| IP-GRAD                   | IPX4                      |
| BETRIEBSSTROM             | 1.55                      |
| Kapazität                 | 246                       |

# KÜHLTISCHE GN 1/1 (2 TÜR N TEMP -2°/+8°C)

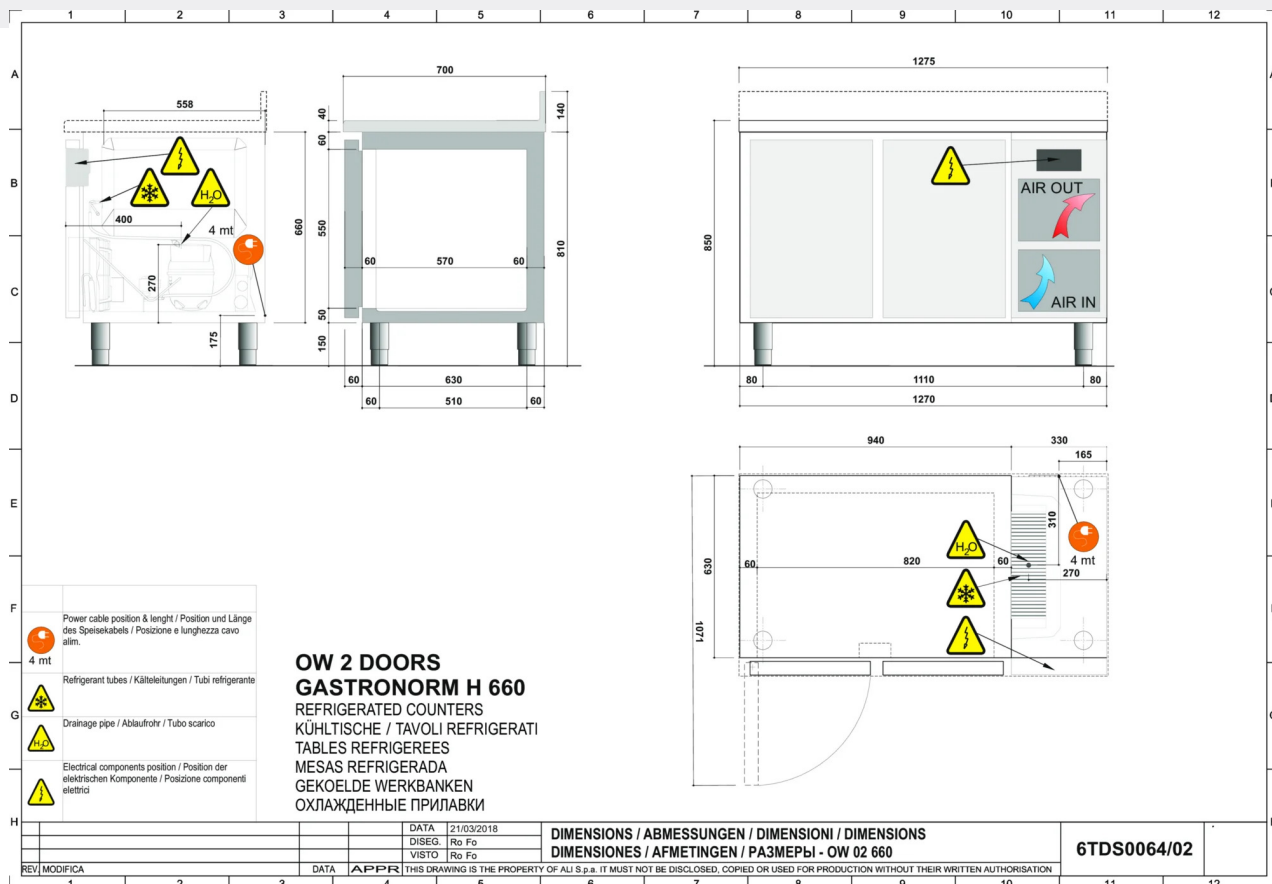


weinnovate cooking

CODICE  
BN26WC000210476

MODELLO  
OOW02

SERIE  
KÜHLTISCHE TABELLEN

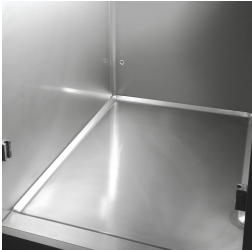


## KÜHLTISCHE GN 1/1 (2 TÜR N TEMP -2°/+8°C)

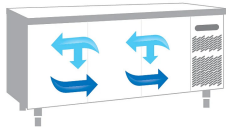
CODICE  
BN26WC000210476

MODELLO  
OOW02

SERIE  
KÜHLTISCHE TABELLEN



Geformter Zellenboden mit abgerundeten Kanten und abnehmbaren Gitterträgern für maximale Hygiene und Flexibilität beim Beladen.



Ein patentiertes Belüftungssystem, das die Kanalisierung der Luft vorsieht, gewährleistet eine gleichmäßige Temperatur im gesamten Kühlfach, auch dank des Fehlens eines Verdampfers in der Kühlzelle.



Schubladen mit Vollauszug und Fulterer-Spezial-Teleskopschienen aus Edelstahl



Einfache Programmierung und sofortige Erreichbarkeit. Die Lösung für den schnellen und einfachen Einsatz.