

TAVOLO REFRIGERATO (4 PORTE TEMP -2/+8°C) PIANO CON ALZATINA

CODICE
BN26WC0212104LB

MODELLO
OOW04PA

SERIE
TAVOLI REFRIGERATI



CARATTERISTICHE GENERALI

Il principale vantaggio di una buona refrigerazione è quello di conservare in modo sicuro e igienico gli alimenti, riducendo il rischio di contaminazione e di deterioramento. Con la loro capacità e struttura in acciaio inossidabile, le attrezzature refrigeranti, garantiscono l'ottimale conservazione di verdure, carni, pesce, gelati e creme, mantenendone inalterato il sapore e la fragranza. Il rispetto degli standard di igiene e sicurezza alimentare, la riduzione dei costi energetici e la maggiore efficienza nel lavoro della cucina sono aspetti che hanno guidato OLIS nello sviluppo di una nuova gamma di attrezzature per la refrigerazione.

I tavoli refrigerati, tutti certificati per efficienza e qualità, garantiscono la perfetta osservazione di materie prime, di prodotti lavorati, di gastronomia e di pasticceria, grazie anche a un sistema di chiusura automatica delle porte con guarnizione magnetica.

SPECIFICHE TECNICHE

■ Fondo cella stampato con spigoli arrotondati e supporti griglie asportabili per il massimo grado di igiene e flessibilità di carico. Spessore di isolamento, di 60 mm, realizzato in poliuretano espanso ad alta densità, totalmente privo di CFC. Cassetti ad estrazione totale, grazie a speciali guide telescopiche Fulterer in acciaio inox. Porta autochiudente con blocco apertura a 100°. Cerniera inferiore fissata frontalmente per installazione su zoccolo. ■ Unità condensatrice estraibile. ■ GRUPPO REFRIGERANTE ■ Evaporatore fuori cella per maggior comodità di carico ■ Sistema di ventilazione canalizzato per

uniformare la temperatura interna ■ Evaporatori con trattamento in cataforesi ■ COMANDI, CONTROLLI E SICUREZZE: ■ Scheda elettronica di controllo con funzione HACCP ■ Sistema di sbrinamento a gas caldo (su versioni motore a bordo) ■ Sbrinamento elettrico (su versioni predisposte) ■ Dispositivo automatico di evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica

TAVOLO REFRIGERATO (4 PORTE TEMP -2/+8°C) PIANO CON ALZATINA

CODICE
BN26WC0212104LB

MODELLO
OOW04PA

SERIE
TAVOLI REFRIGERATI

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	BN26WC0212104LB
DEFINIZIONE	OOW04PA DX TNN PSPDPSPD C/A 50SV OLI
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	2195 mm
DIM. PRODONDITÀ	700 mm
DIM. ALTEZZA	950 mm
PESO NETTO	117 Kg
VOLUME (netto)	1.459675
LUNGHEZZA IMBALLO	2240 mm
LARGHEZZA IMBALLO	750 mm
ALTEZZA IMBALLO	1060 mm
VOLUME IMBALLO	1,781 m3
PESO LORDO IMBALLO	137 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	220-240V 1N
FREQUENZA	50Hz
POTENZA ELETTRICA	0.35 kW
TIPO GAS / REFRIGERANTE	R290
GRADO IP	IPX4
CORRENTE NOMINALE	2.1
CAPACITA'	492

TAVOLO REFRIGERATO (4 PORTE TEMP -2/+8°C) PIANO CON ALZATINA

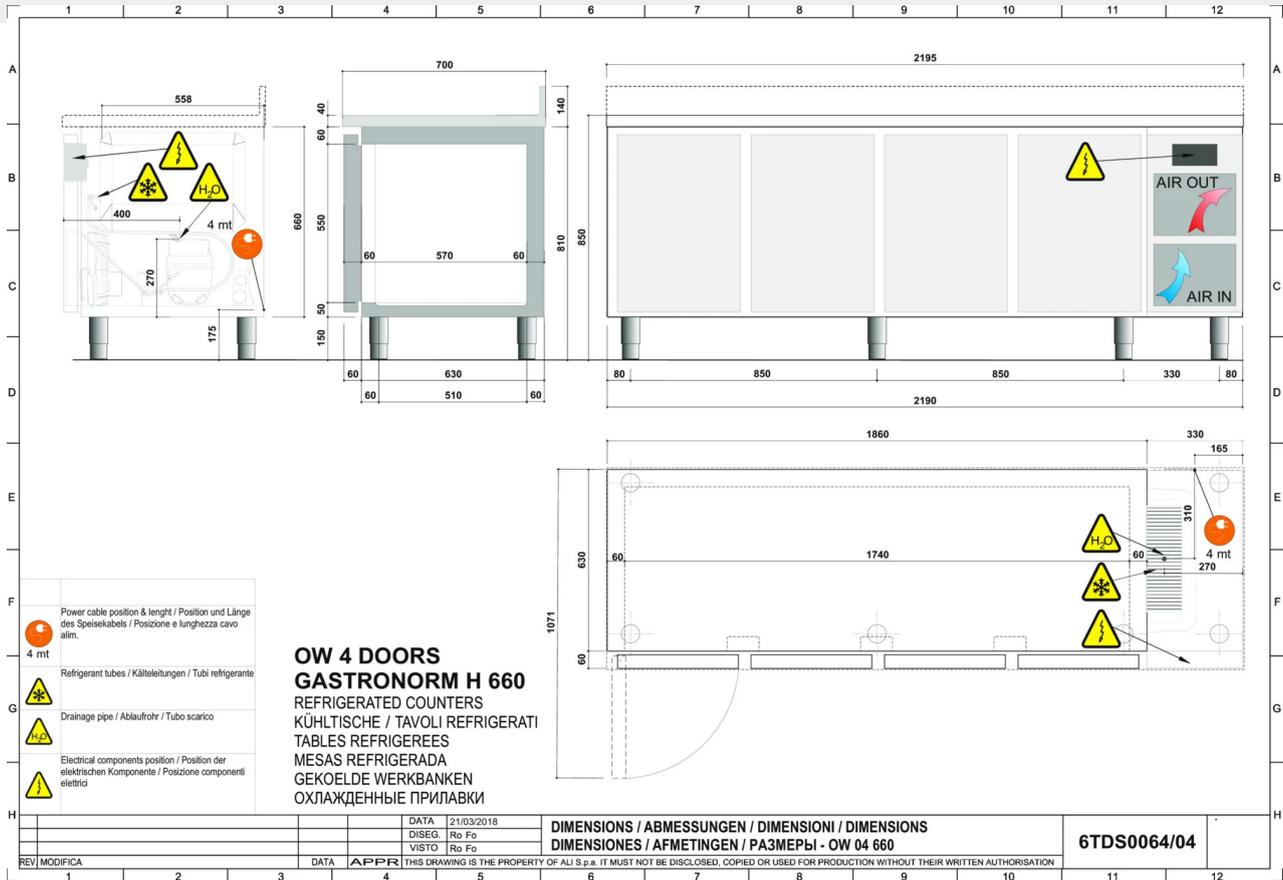


weinnovate cooking

CODICE
BN26WC0212104LB

MODELLO
OOW04PA

SERIE
TAVOLI REFRIGERATI



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

TAVOLO REFRIGERATO (4 PORTE TEMP -2/+8°C) PIANO CON ALZATINA

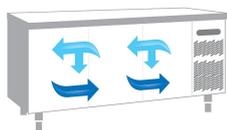
CODICE
BN26WC0212104LB

MODELLO
OOW04PA

SERIE
TAVOLI REFRIGERATI



Fondo cella stampato con spigoli arrotondati e supporti griglie asportabili per il massimo grado di igiene e flessibilità di carico.



L'uniformità della temperatura in tutto il vano refrigerato è garantita da un sistema di ventilazione brevettato che prevede la canalizzazione dell'aria anche grazie all'assenza dell'evaporatore in cella.



Cassetti ad estrazione totale, grazie a speciali guide telescopiche Fullterer in acciaio inox



Facilità di programmazione e accessibilità immediata. La soluzione per un utilizzo facile e veloce.