

# MESA REFRIGERADA ( 1 PUERTA TEMP -2/+8°C ) CON TABLERO

CODICE  
BN26KK0000204LA

MODELLO  
OOK01P

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

# MESA REFRIGERADA ( 1 PUERTA TEMP -2/+8°C ) CON TABLERO

CODICE  
BN26KK0000204LA

MODELLO  
OOK01P

SERIE  
MESAS REFRIGERADAS

## Información técnica

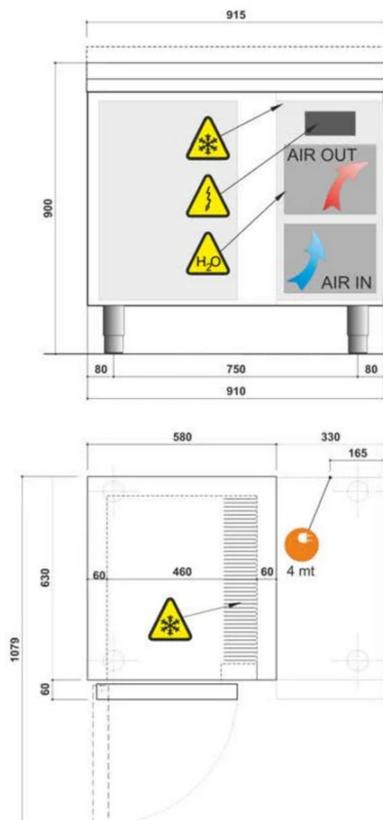
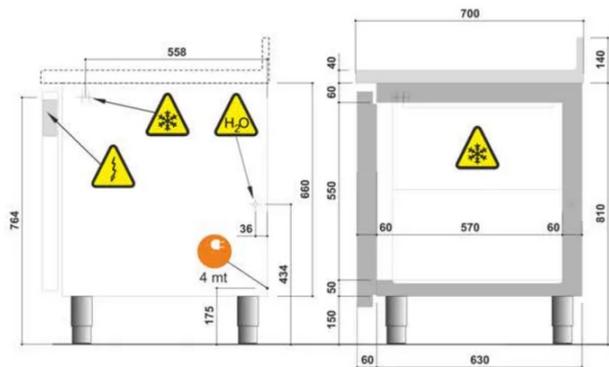
| ESPECIFICACIÓN                  | DATA                   |
|---------------------------------|------------------------|
| <b>MATERIAL</b>                 | <b>BN26KK0000204LA</b> |
| SUMINISTRO                      | ELECTRICIDAD           |
| <b>ANCHURA ANCHO</b>            | <b>915 mm</b>          |
| DIM. PRODUCTIVIDAD              | 700 mm                 |
| <b>DIM. ALTURA</b>              | <b>850 mm</b>          |
| PESO NETO                       | 75 Kg                  |
| <b>VOLUMEN (neto)</b>           | <b>0.544425</b>        |
| VOLUMEN DEL ENVASE              | 0.763 m3               |
| <b>PESO BRUTO DEL EMBALAJE</b>  | <b>85 Kg</b>           |
| FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR | 220-240V 1N            |
| <b>FRECUENCIA</b>               | <b>50Hz</b>            |
| ENERGÍA ELÉCTRICA               | 0.2 kW                 |
| <b>TIPO DE GAS/REFRIGERANTE</b> | <b>R134a</b>           |
| GRADO IP                        | IPX4                   |
| <b>CORRIENTE NOMINAL</b>        | <b>1.55</b>            |
| Capacidad                       | 123                    |

# MESA REFRIGERADA ( 1 PUERTA TEMP -2/+8°C ) CON TABLERO

CODICE  
BN26KK0000204LA

MODELLO  
OOK01P

SERIE  
MESAS REFRIGERADAS



## OK 1 DOOR GASTRONORM H 660 REFRIGERATED COUNTERS KÜHLTISCHE / TAVOLI REFRIGERATI TABLES REFRIGEREES MESAS REFRIGERADA GEKOELDE WERKBANKEN ОХЛАЖДЕННЫЕ ПРИЛAVКИ

-  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

# MESA REFRIGERADA ( 1 PUERTA TEMP -2/+8°C ) CON TABLERO

CODICE  
BN26KK0000204LA

MODELLO  
OOK01P

SERIE  
MESAS REFRIGERADAS



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



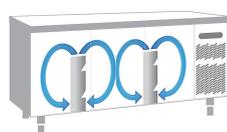
Condensador protegido por filtros para garantizar un funcionamiento óptimo a lo largo del tiempo.



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



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



Evaporadores situados detrás de cada montante de la puerta para garantizar una distribución uniforme del frío.