

Abatidor/Congelador 5 GN 1/1 - 600x400 - Motor incorporado

CODICE
BN2ABF700401

MODELLO
OE050DF

SERIE
ENFRIADORES RÁPIDOS



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.

Los enfriadores rápidos Olis están contruidos con un sistema de última generación para conservar los alimentos de forma saludable y garantizar una mayor eficacia general.

El cierre automático de las puertas con junta magnética garantiza total seguridad, máxima calidad e higiene de cada producto preparado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

■ Construcción monocasco en acero inoxidable satinado AISI304 Scotch-Brite ■ Estructura interna redondeada en acero inoxidable AISI 304 ■ Fondo interno moldeado con drenaje central ■ Aislamiento de PU sin HCFC, espesor 60 mm, densidad 42 kg/m³ ■ Batería evaporador de cobre-aluminio, con tratamiento anticorrosivo por cataforesis, con deflector de apertura para inspección ■ Resistencia anticondensación colocada debajo del marco del tope ■ Asa ergonómica en toda la altura y junta magnética en los 4 lados de la puerta ■ Sonda de aguja multipunto calentada ■ Dispositivo de desescarche manual ■ Ventiladores electrónicos ■ Gas ecológico R452A ■ Mando electrónico de membrana. Panel de control organizado IPX4 de fácil acceso y montado en la parte frontal.

■ Construcción monocasco en acero inoxidable satinado AISI304 Scotch-Brite ■ Estructura interna redondeada en acero inoxidable AISI 304 ■ Fondo interno moldeado con drenaje central ■ Aislamiento de PU sin HCFC, espesor 60 mm, densidad 42 kg/m³ ■ Batería evaporador de cobre-aluminio, con tratamiento anticorrosivo por cataforesis, con deflector de apertura para inspección ■ Batería de condensación en cobre con aletas de aluminio de alto rendimiento ■ Resistencia anticondensación colocada debajo del marco del tope ■ Asa ergonómica en toda la altura y junta magnética en los 4 lados de la puerta ■ Sonda de aguja multipunto calentada ■ Dispositivo de desescarche manual ■ Ventiladores electrónicos ■ Gas ecológico R452A ■ Control electrónico ■ .

Abatidor/Congelador 5 GN 1/1 - 600x400 - Motor incorporado

CODICE
BN2ABF700401

MODELLO
OE050DF

SERIE
ENFRIADORES RÁPIDOS

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	BN2ABF700401
DEFINICIÓN	ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 - 600x400 - MOTORE A BORDO
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	790 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	700 mm
DIM. ALTURA	850 mm
PESO NETO	88 Kg
LONGITUD DEL PAQUETE	790 mm
ANCHO DEL PAQUETE	850 mm
ALTURA DEL ENVASE	995 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0.67 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	87 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	220-240 V ~ 50 Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	0.827 kW
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	R452a
POTENCIA FRIGORÍFICA	1.369
CORRIENTE NOMINAL	3.44
Capacidad	84

Abatidor/Congelador 5 GN 1/1 - 600x400 - Motor incorporado

CODICE
BN2ABF700401

MODELLO
OE050DF

SERIE
ENFRIADORES RÁPIDOS



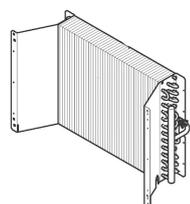
Mando electrónico de membrana.
Panel de control organizado IPX4 de fácil acceso y montado en la parte frontal.



Soporte porta-placas de acero inoxidable AISI 304, con guías desmontables ANTI-BRIDGE de acero inoxidable AISI 304, con enclavamiento cada 20 mm para GN1/1 o 600x400.



Sonda de núcleo calefactada con 1 punto de medición.



Batería evaporadora de cobre-aluminio, con tratamiento de cataforesis anticorrosión, con deflector de apertura abatible para su limpieza