

Schockfroster/Tiefkühler 5 GN 1/1 - 600x400 - Motor an Bord

CODICE
BN2ABF700401

MODELLO
OE050DF

SERIE
SCHNELLKÜHLER



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 Schockkühler von Olis sind mit einem hochmodernen System ausgestattet, um Lebensmittel auf gesunde Weise zu konservieren und eine höhere Gesamteffizienz zu gewährleisten.

Die automatische Schließung der Türen mit einer Magnetdichtung garantiert absolute Sicherheit, höchste Qualität und Hygiene für jedes zubereitete Produkt.

TECHNISCHE DATEN

■ Monoblockstruktur aus satiniertem Edelstahl AISI304 Scotch-Brite ■ Interne abgerundete Struktur aus Edelstahl AISI 304 ■ Innen geformter Boden mit zentralem Abfluss ■ Isolierung aus PU, HFCKW-frei, Stärke 60 mm, Dichte 42 kg/m³ ■ Verdampfungsspule aus Kupfer-Aluminium mit Koraphorese-Korrosionsschutzbehandlung und Öffnungsdeflektor zur Inspektion ■ Antikondensationswiderstand unter dem Rahmen des Anschlags ■ Ergonomische Griffe über die gesamte Höhe und Magnetdichtungen an allen 4 Seiten der Tür ■ Einzelpunkt beheizt Kerntemperaturfühler ■ Manuelles Abtaugerät ■ Elektronische Lüfter ■ Umweltfreundliches Gas R452A ■ Elektronische Membransteuerung. Leicht zugängliches, an der Vorderseite angebrachtes IPX4-gerechtes Bedienfeld.

■ Monoblockstruktur aus satiniertem Edelstahl AISI304 Scotch-Brite ■ Interne abgerundete Struktur aus Edelstahl AISI 304 ■ Innen geformter Boden mit zentralem Abfluss ■ Isolierung aus PU, HFCKW-frei, Stärke 60 mm, Dichte 42 kg/m³ ■ Verdampfungsspule aus Kupfer-Aluminium mit Koraphorese-Korrosionsschutzbehandlung und Öffnungsdeflektor zur Inspektion ■ Kondensationsspule aus Kupfer mit Hochleistungs-Aluminiumlamellen ■ Antikondensationswiderstand unter dem Rahmen des Anschlags ■ Ergonomische Griffe über die gesamte Höhe und Magnetdichtungen an allen 4 Seiten der Tür ■ Einzelpunkt beheizt Kerntemperaturfühler ■ Manuelles Abtaugerät ■ Elektronische Lüfter ■ Umweltfreundliches Gas R452A ■ Elektronische Steuerung ■.

Schockfroster/Tiefkühler 5 GN 1/1 - 600x400 - Motor an Bord

CODICE
BN2ABF700401

MODELLO
OE050DF

SERIE
SCHNELLKÜHLER

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	BN2ABF700401
DEFINITION	ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 - 600x400 - MOTORE A BORDO
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	790 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	700 mm
DIM. HÖHE	850 mm
NETTOGEWICHT	88 Kg
LÄNGE DES PAKETS	790 mm
BREITE DES PAKETS	850 mm
VERPACKUNGSHÖHE	995 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0.67 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	87 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	220-240 V ~ 50 Hz
ELEKTRISCHE LEISTUNG	0.827 kW
GAS-/KÄLTEMITTELART	R452a
KÄLTELEISTUNG	1.369
BETRIEBSSTROM	3.44
Kapazität	84

Schockfroster/Tiefkühler 5 GN 1/1 - 600x400 - Motor an Bord

CODICE
BN2ABF700401

MODELLO
OE050DF

SERIE
SCHNELLKÜHLER



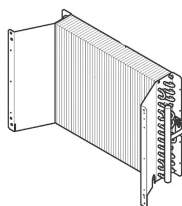
Elektronische Membransteuerung.
Leicht zugängliches, an der Vorderseite
angebrachtes IPX4-gerechtes
Bedienfeld.



Träger aus rostfreiem Stahl AISI 304, mit
abnehmbaren ANTI-BRIDGE-Führungen
aus rostfreiem Stahl AISI 304, die alle 20
mm ineinander greifen, für GN1/1 oder
600x400.



Beheizte Kernsonde, mit 1 Messpunkt.



Verdampferschlange aus Kupfer-
Aluminium, mit Korrosionsschutz-
Kataphorese-Behandlung, mit
aufklappbarem Ablenkblech für die
Reinigung