

Cellule de refroidissement/congélation 5 GN 1/1 - 600x400 - Moteur embarqué

CODICE
BN2ABF550401

MODELLO
OE051

SERIE
REFROIDISSEURS À
BLAST



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Le principal avantage d'une bonne réfrigération est de conserver les aliments de manière sûre et hygiénique, en réduisant le risque de contamination et de détérioration. Grâce à leur capacité et à leur structure en acier inoxydable, les équipements de réfrigération assurent une conservation optimale des légumes, de la viande, du poisson, des glaces et des crèmes, tout en préservant leur saveur et leur parfum. Le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, la réduction des coûts énergétiques et l'augmentation de l'efficacité du travail en cuisine sont des aspects qui ont guidé OLIS dans le développement d'une nouvelle gamme d'équipements de réfrigération.

Les refroidisseurs à air Olis sont dotés d'un système de pointe qui permet de conserver les aliments de manière saine et d'assurer une plus grande efficacité globale.

La fermeture automatique des portes avec un joint magnétique garantit une sécurité totale, une qualité maximale et l'hygiène de chaque produit préparé.

Cellule de refroidissement/congélation 5 GN 1/1 - 600x400 - Moteur embarqué

CODICE
BN2ABF550401

MODELLO
OE051

SERIE
REFROIDISSEURS À
BLAST

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

■ Construction monocoque en acier inoxydable satiné AISI304 Scotch-Brite ■ Structure interne arrondie en acier inoxydable AISI 304 ■ Fond interne moulé avec bouchon de vidange central ■ Isolation en PU sans HCFC, épaisseur 60 mm, densité 42 kg/m³ ■ Batterie de condensation en cuivre avec ailettes en aluminium haute performance ■ Résistance anti-condensation placée sous le cadre de la butée ■ Poignée ergonomique pleine hauteur et joint magnétique sur 4 côtés de la porte ■ sonde à single point réchauffées ■ Dispositif de dégivrage manuel ■ Ventilateurs électroniques ■ Gaz écologique R452A ■ Commande électronique à membrane. Panneau de commande organisé IPX4, facile d'accès et monté en façade.

■ Gaz écologique R452A ■ Contrôle électronique ■ SOFT COOLING +3°C CYCLE DE TRAVAIL Cycle de refroidissement doux pour amener les aliments à une température à cœur de 3°C avec un cycle de travail entre 0°C et +2°C dans la chambre, stockage à +2°C. Ce cycle est particulièrement adapté aux aliments délicats tels que : pâtes, riz, légumes, pâtisseries, poissons. ■ CYCLE DE REFROIDISSEMENT DUR +3°C Cycle de refroidissement particulièrement incisif pour amener

les aliments à une température à cœur de 3°C dans les phases suivantes : 1ère - Phase jusqu'à atteindre une température à cœur de 15°C, avec une température de la chambre de -25°C ; 2ème - Phase jusqu'à atteindre une température à cœur de 3°C, avec un cycle de travail entre 0°C et +2°C dans la chambre, stockage à +2°C ; Cycle de travail particulièrement adapté au refroidissement d'aliments cuits emballés sous vide, de viandes, de sauces, de bouillons. ■ CYCLE DE TRAVAIL DE CONGELATION DOUCE -18°C Cycle de congélation délicat pour amener l'aliment à une température à cœur de -18°C, comprenant les phases suivantes : 1ère - Phase jusqu'à l'obtention d'une température à cœur de 20°C avec T° dans la cellule à 0°C ; 2ème - Phase jusqu'à l'obtention d'une température à cœur de -18°C avec T° dans la cellule à -40°C, conservation à -20°C ; Cycle de travail particulièrement adapté à tous les produits chauds qui doivent être congelés immédiatement. ■ CYCLE DE TRAVAIL DE CONGELATION DUR -18°C Cycle de congélation particulièrement dur pour amener les aliments à une température à cœur de -18°C, avec un cycle de travail pouvant atteindre -40°C. Cycle de travail particulièrement adapté à la surgélation de produits crus ou froids.

Cellule de refroidissement/congélation 5 GN 1/1 - 600x400 - Moteur embarqué

CODICE
BN2ABF550401

MODELLO
OE051

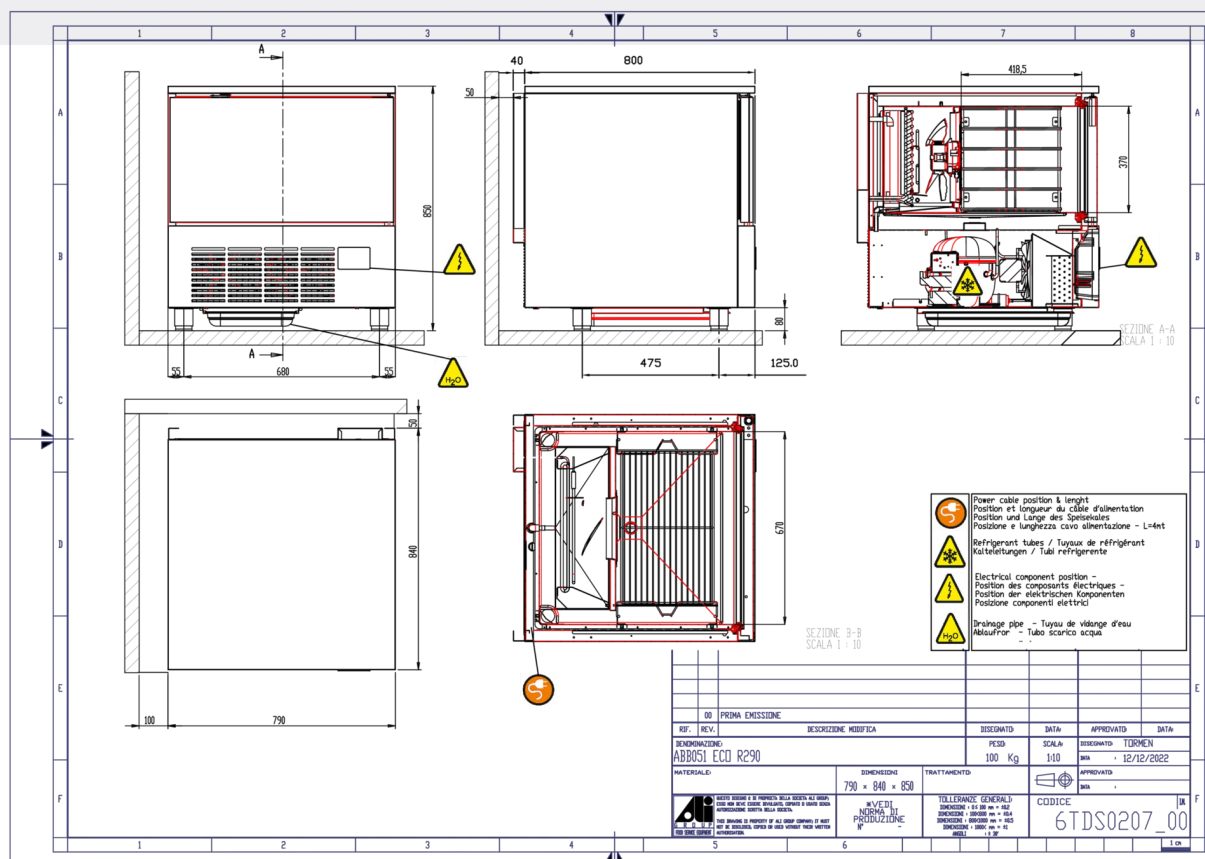
SERIE
REFROIDISSEURS À
BLAST

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	BN2ABF550401
DÉFINITION	ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 - 600x400 - MOTORE A BORDO
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	790 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	800 mm
DIM. HAUTEUR	850 mm
POIDS NET	90 Kg
LONGUEUR DU PAQUET	790 mm
LARGEUR DU PAQUET	850 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	995 mm
VOLUME DU PAQUET	0.67 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	90 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	220-240 V ~ 50 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	1.523 kW
TYPE DE GAZ/RÉFRIGÉRANT	R452a
PUISSANCE FRIGORIFIQUE	2.169
COURANT NOMINAL	6.34
Capacité	109

600x400 - Moteur embarqué

SERIE
REFROIDISSEURS À
BLAST



Cellule de refroidissement/congélation 5 GN 1/1 - 600x400 - Moteur embarqué

CODICE
BN2ABF550401

MODELLO
OE051

SERIE
REFROIDISSEURS À
BLAST



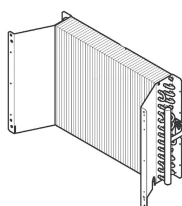
Commande électronique à membrane.
Panneau de commande organisé IPX4,
facile d'accès et monté en façade.



Support porte-plaques en acier
inoxydable AISI 304, avec guides
amovibles ANTI-BRIDGE en acier
inoxydable AISI 304, s'emboîtant tous
les 20 mm pour GN1/1 ou 600x400.



Sonde à cœur chauffée, avec 1 point
de mesure.



Serpentin d'évaporation en cuivre-
aluminium, avec traitement anti-
corrosion par cataphorèse, avec
déflecteur d'ouverture à charnière pour
le nettoyage