

Schockfroster/Tiefkühler 5 GN 1/1 - Gas R290A - Motor an Bord

CODICE
BN2ABM040435

MODELLO
OEL05-740

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.

Schockfroster/Tiefkühler 5 GN 1/1 - Gas R290A - Motor an Bord

CODICE
BN2ABM040435

MODELLO
OEL05-740

SERIE
SCHNELLKÜHLER

TECHNISCHE DATEN

■ Monoblockstruktur aus satiniertem Edelstahl AISI304 Scotch-Brite ■
Interne abgerundete Struktur aus Edelstahl AISI 304 ■ Manuelles
Abtaugerät ■ Ergonomische Griffe über die gesamte Höhe und
Magnetdichtungen an allen 4 Seiten der Tür ■ Einzelpunkt beheizt
Kerntemperaturfühler ■ Elektronische Lüfter ■ ■ R290A GAS

■ SOFT COOLING +3°C ARBEITSZYKLUS Sanfter Kühlzyklus, um die
Lebensmittel auf eine Kerntemperatur von 3°C zu bringen, mit
einem Arbeitszyklus zwischen 0°C und +2°C in der Kammer,
Lagerung bei +2°C. Dieser Zyklus eignet sich besonders für
empfindliche Lebensmittel wie: Nudeln, Reis, Gemüse, Gebäck, Fisch.
■ HARD COOLING ARBEITSZYKLUS +3°C Besonders einschneidender
Kühlzyklus, um die Lebensmittel in folgenden Phasen auf eine
Kerntemperatur von 3°C zu bringen: 1. Phase bis zum Erreichen einer
Kerntemperatur von 15°C, mit einer Kammertemperatur von -25°C; 2.
Phase bis zum Erreichen einer Kerntemperatur von 3°C, mit einem

Arbeitszyklus zwischen 0°C und +2°C in der Kammer, Lagerung bei
+2°C; Arbeitszyklus besonders geeignet für die Kühlung von
vakuumverpackten, gekochten Lebensmitteln, Fleisch, Soßen,
Brühen. ■ SOFT-FREEZING ARBEITSZYKLUS -18°C Sanfter
Tiefkühlzyklus, um die Lebensmittel auf eine Kerntemperatur von
-18°C zu bringen, mit folgenden Phasen: 1. Phase bis zum Erreichen
einer Kerntemperatur von 20°C bei T° in der Zelle von 0°C; 2. Phase
bis zum Erreichen einer Kerntemperatur von -18°C bei T° in der Zelle
von -40°C, Lagerung bei -20°C; Arbeitszyklus besonders geeignet für
alle heißen Produkte, die sofort eingefroren werden sollen. ■ HARD
FREEZING WORKING CYCLE -18°C Besonders harter Gefrierzyklus, um
Lebensmittel auf eine Kerntemperatur von -18°C zu bringen, mit
einem Arbeitszyklus, der -40°C erreichen kann. Dieser Arbeitszyklus
eignet sich besonders für das Tiefgefrieren von rohen oder kalten
Produkten.

Schockfroster/Tiefkühler 5 GN 1/1 - Gas R290A - Motor an Bord

CODICE
BN2ABM040435

MODELLO
OEL05-740

SERIE
SCHNELLKÜHLER

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	BN2ABM040435
DEFINITION	ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 - GAS R290A - MOTORE A BORDO
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	790 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	740 mm
DIM. HÖHE	850 mm
LÄNGE DES PAKETS	900 mm
BREITE DES PAKETS	850 mm
VERPACKUNGSHÖHE	995 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0.761175 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	110 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	220-240V 1N
ELEKTRISCHE LEISTUNG	1.559 kW
GAS-/KÄLTEMITTELART	R290
KÄLTELEISTUNG	1.935
BETRIEBSSTROM	7.84
Kapazität	97

Schockfroster/Tiefkühler 5 GN 1/1 - Gas R290A - Motor an Bord

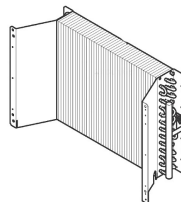
CODICE
BN2ABM040435

MODELLO
OEL05-740

SERIE
SCHNELLKÜHLER



Benutzerfreundliche digitale Steuerung. Schnell und intuitiv ist sie eine Hilfe bei der täglichen Arbeit.



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



Dank des R290-Gases, das als Standard für alle verfügbaren Versionen geliefert wird, garantiert Olis Sorgfalt und Nachhaltigkeit in allen Aspekten seiner Produktentwicklung.



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.