

ABBATTITORE/SURGELATORE 12 GN 1/1 - 600x400 - GAS R290A - MOTORE A BORDO

CODICE
BN2ABM120435

MODELLO
OEL12

SERIE
ABBATTITORI DI
TEMPERATURA



CARATTERISTICHE GENERALI

Il principale vantaggio di una buona refrigerazione è quello di conservare in modo sicuro e igienico gli alimenti, riducendo il rischio di contaminazione e di deterioramento. Con la loro capacità e struttura in acciaio inossidabile, le attrezzature refrigeranti, garantiscono l'ottimale conservazione di verdure, carni, pesce, gelati e creme, mantenendone inalterato il sapore e la fragranza. Il rispetto degli standard di igiene e sicurezza alimentare, la riduzione dei costi energetici e la maggiore efficienza nel lavoro della cucina sono aspetti che hanno guidato OLIS nello sviluppo di una nuova gamma di attrezzature per la refrigerazione.

Gli abbattitori Olis sono realizzati con un sistema all'avanguardia per conservare gli alimenti in modo salutare e garantire una maggiore e globale efficienza della struttura.

La chiusura automatica delle porte con guarnizione magnetica garantisce totale sicurezza, massima qualità e igiene di ogni prodotto preparato.

SPECIFICHE TECNICHE

■ Costruzione monoscocca in acciaio inox AISI304 satinato Scotch-Brite ■ Struttura interna raggiata in acciaio inox AISI304 ■ Dispositivo di sbrinamento manuale ■ Maniglia ergonomica a tutta altezza e guarnizione magnetica sui 4 lati della porta ■ Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura ■ Ventilatori elettronici ■ Condensazione ad acqua (opzionale) ■ GAS R290A ■ Controllo elettronico tramite display Soft Touch

■ GAS R290A ■ Controllo touch screen ■ Costruzione monoscocca in acciaio inox AISI304 satinato Scotch-Brite ■ Struttura interna raggiata in acciaio inox AISI304 ■ Dispositivo di sbrinamento manuale ■ Maniglia ergonomica a tutta altezza e guarnizione magnetica sui 4 lati della porta ■ Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura ■ Dispositivo di sbrinamento manuale ■ Ventilatori elettronici ■ Condensazione ad acqua (opzionale) ■ .

ABBATTITORE/SURGELATORE 12 GN 1/1 -
600x400 - GAS R290A - MOTORE A BORDO

CODICE
BN2ABM120435

MODELLO
OEL12

SERIE
ABBATTITORI DI
TEMPERATURA

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	BN2ABM120435
DEFINIZIONE	ABBATTITORE/SURGELATORE 12 GN 1/1 - 600x400 - GAS R290A - MOTORE A BORDO
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	790 mm
DIM. PRODONDITÀ	890 mm
DIM. ALTEZZA	1800 mm
PESO NETTO	188 Kg
LUNGHEZZA IMBALLO	950 mm
LARGHEZZA IMBALLO	850 mm
ALTEZZA IMBALLO	1995 mm
VOLUME IMBALLO	1.29 m3
PESO LORDO IMBALLO	205 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	380-420V 3N
POTENZA ELETTRICA	3.275 kW
TIPO GAS / REFRIGERANTE	R290
POTENZA REFRIGERAZIONE	5.106
CORRENTE NOMINALE	7.6
CAPACITÀ	232

ABBATTITORE/SURGELATORE 12 GN 1/1 - 600x400 - GAS R290A - MOTORE A BORDO

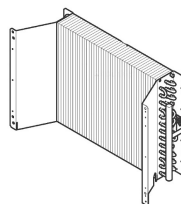
CODICE
BN2ABM120435

MODELLO
OEL12

SERIE
ABBATTITORI DI
TEMPERATURA



Controllo digitale di semplice utilizzo.
Rapido e intuitivo è un aiuto nel lavoro
quotidiano.



Batteria evaporante in rame-alluminio,
con trattamento anticorrosivo in
cataforesi, con deflettore apribile a
bandiera su cerniere, per la pulizia



Grazie al gas R290 fornito di serie per
tutte le versioni disponibili garantisce
attenzione e sostenibilità per tutti gli
aspetti di sviluppo dei propri prodotti.



Supporto porta-teglie in acciaio inox
AISI 304, con coppie guide amovibili
ANTIRIBALTA in acciaio inox AISI 304,
posizionabili ad incastro ogni 20 mm
per GN1/1 o 600x400.



Sonda al cuore riscaldata, con 1 punto
di misurazione.