

# KÜHLSCHRANK - TEMP. -25°-15° - 1400 LT -25-15°C 2 TÜREN - GAS R290

CODICE  
BN20SC220M35

MODELLO  
OEV140BT

SERIE  
KÜHLSCHRÄNKE



## 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.

Einteilige Konstruktion mit Innen- und Außenverkleidung aus Edelstahl AISI304. Das Armaturenbrett kann zur Erleichterung der regelmäßigen Wartung (Reinigung des Kondensators) geöffnet werden. Inklusiv 3 Rilsan GN2/1 Gitter. Externer Rücken und Brustbeinbasis aus vorlackiertem Stahl. Magnetische Dichtung an allen vier Seiten und Gegenmagnet an den Dichtungswülsten. Ergonomischer Griff in voller Höhe, der in die Vorderseite der Tür eingelassen ist, um ein einfaches Öffnen in jeder Art von Installation zu ermöglichen. Indirekte Belüftung dank des raumhohen Kanalsystems für optimale Luftzirkulation und gleichmäßige Temperaturverteilung. Umweltfreundliches Kältemittel R290

## TECHNISCHE DATEN

■ Innen und außen aus Edelstahl. ■ Wandisolierung von 83 mm mit CFC-freiem Polyurethan. ■ Das Armaturenbrett kann zur Erleichterung der regelmäßigen Wartung (Reinigung des Kondensators) geöffnet werden. ■ Höhenverstellbare 150-mm-Stahlfüße. ■ Automatische Abtauung mit Heizung und Ableitung des Kondenswassers über heiße

Gase. ■ Türen mit selbstschließenden Scharnieren. ■ Anordnung zur Aufstellung auf dem Sockel. ■ Puffereinheit, außerhalb der Zelle, mit Zwangslüftung von oben nach unten.

# KÜHLSCHRANK - TEMP. -25°-15° - 1400 LT -25-15°C 2 TÜREN - GAS R290

CODICE  
BN20SC22OM35

MODELLO  
OEV140BT

SERIE  
KÜHLSCHRÄNKE

## Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
<b>MATERIAL</b>	<b>BN20SC22OM35</b>
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
<b>DIM. BREITE</b>	<b>1400 mm</b>
DIM. PRODUKTIVITÄT	830 mm
<b>DIM. HÖHE</b>	<b>2080 mm</b>
NETTOGEWICHT	200 Kg
<b>LÄNGE DES PAKETS</b>	<b>860 mm</b>
BREITE DES PAKETS	1460 mm
<b>VERPACKUNGSHÖHE</b>	<b>2220 mm</b>
VERPACKUNGSVOLUMEN	2.76 m3
<b>BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT</b>	<b>225 Kg</b>
STANDARD-STROMVERSORGUNG	220-240V 1N
<b>ELEKTRISCHE LEISTUNG</b>	<b>0.91 kW</b>
GAS-/KÄLTEMITTELART	R290
<b>KÄLTELEISTUNG</b>	<b>859</b>
ZELLGRÖSSE	1250X710X1480 MM
<b>BETRIEBSSTROM</b>	<b>3.35</b>
Kapazität	1298 LT

# KÜHLSCHRANK - TEMP. -25°-15° - 1400 LT -25-15°C 2 TÜREN - GAS R290

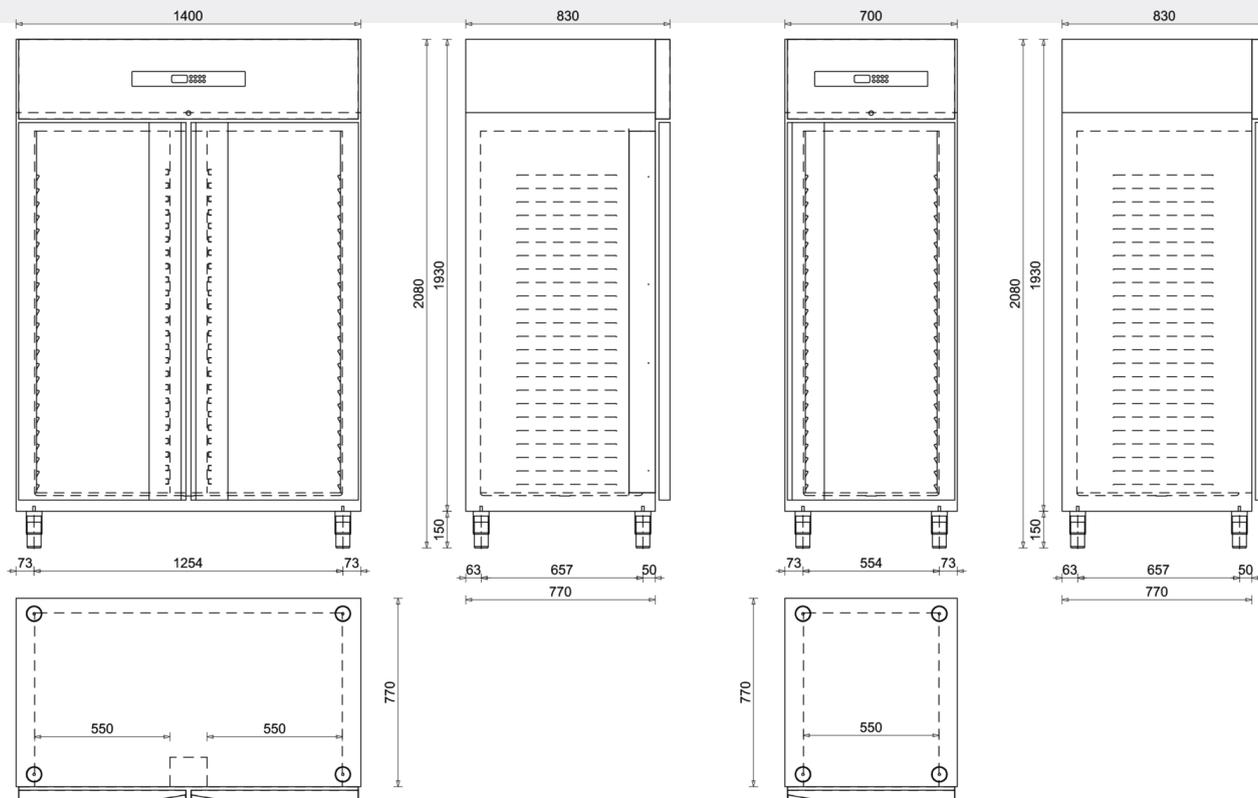


weinnovate cooking

CODICE  
BN20SC220M35

MODELLO  
OEV140BT

SERIE  
KÜHLSCHRÄNKE



Sistema Qualità Certificato ISO 9001

Olis Ali Group S.r.l.  
Via Del Boscon, 424 - 32100 Belluno - Italy  
Web: [olis.it](http://olis.it) - Mail: [info@olis.it](mailto:info@olis.it)

# KÜHLSCHRANK - TEMP. -25°-15° - 1400 LT -25-15°C 2 TÜREN - GAS R290

CODICE  
BN20SC22OM35

MODELLO  
OEV140BT

SERIE  
KÜHLSCHRÄNKE



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



Optimierung der Luftzirkulationsströme im Inneren der Zelle dank des hinteren Förderers. Optimale Luftverteilung bei allen Beladungszuständen der Zelle.



Geformte Führungen für den Gitterrost. Zelle mit großer Ladekapazität, leicht zu reinigen dank der geformten Gitterführungen. Das Innenvolumen der Zelle erhöht sich um bis zu 30 Liter im Vergleich zu vergleichbaren Produkten auf dem Markt.



Vollständig gerundeter Zellenboden.



Die Temperatur wird über das einfache und intuitive digitale Display konstant geregelt und gesteuert.