

MESA REFRIGERADA PREPARADA (2 PUERTAS TEMP -2/+8°C) CON TAPA

CODICE
BN26WC100210406

MODELLO
OOWP02P

SERIE
MESAS REFRIGERADAS



CARACTERÍSTICAS GENERALES

La principal ventaja de una buena refrigeración es almacenar los alimentos de forma segura e higiénica, reduciendo el riesgo de contaminación y deterioro. Con su capacidad y estructura de acero inoxidable, los equipos de refrigeración garantizan una conservación óptima de verduras, carne, pescado, helados y cremas, manteniendo su sabor y fragancia. El cumplimiento de las normas de higiene y seguridad alimentaria, la reducción de los costes energéticos y el aumento de la eficacia en el trabajo de cocina son aspectos que guiaron a OLIS en el desarrollo de una nueva gama de equipos de refrigeración.

Las mesas refrigeradas, todas ellas certificadas por su eficacia y calidad, garantizan la perfecta observación de materias primas, productos elaborados, gastronomía y pastelería, gracias también a un sistema de cierre automático de puertas con junta magnética.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

■ ■ ■ ■ Sistema de ventilación por conductos para igualar la temperatura interior ■ ■ MANDOS, CONTROLES Y SEGURIDAD: ■ Cuadro de control electrónico con función HACCP

MESA REFRIGERADA PREPARADA (2 PUERTAS TEMP -2/+8°C) CON TAPA

CODICE
BN26WC100210406

MODELLO
OOWP02P

SERIE
MESAS REFRIGERADAS

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	BN26WC100210406
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	1275 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	700 mm
DIM. ALTURA	850 mm
PESO NETO	70 Kg
VOLUMEN (neto)	0.758625
VOLUMEN DEL ENVASE	1.049 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	84 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	220-240V 1N
FRECUENCIA	50Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	0.22 kW
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	R134a
GRADO IP	IPX4
Capacidad	246

MESA REFRIGERADA PREPARADA (2 PUERTAS TEMP -2/+8°C) CON TAPA

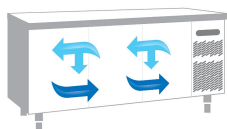
CODICE
BN26WC100210406

MODELLO
OOWP02P

SERIE
MESAS REFRIGERADAS



Fondo de cubeta moldeado con bordes redondeados y soportes de rejilla extraíbles para una máxima higiene y flexibilidad de carga.



La uniformidad de la temperatura por todo el compartimento refrigerado está garantizado por un sistema de ventilación patentado que hace posible la canalización del aire gracias también a la ausencia del evaporador en la cámara.



Cajones de extracción total con guías telescópicas especiales de acero inoxidable Fulterer



Programación sencilla y accesibilidad inmediata. La solución para un uso rápido y sencillo.