

# TAVOLO REFRIGERATO PREDISPOSTO ( 1 PORTA TEMP -2/+8°C ) PIANO CON ALZATINA

CODICE  
BN26KK100020407

MODELLO  
OOKP01PA

SERIE  
TAVOLI REFRIGERATI



## 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.

I tavoli refrigerati, tutti certificati per efficienza e qualità, garantiscono la perfetta osservazione di materie prime, di prodotti lavorati, di gastronomia e di pasticceria, grazie anche a un sistema di chiusura automatica delle porte con guarnizione magnetica.

## SPECIFICHE TECNICHE

■ Fondo cella stampato con spigoli arrotondati e supporti griglie asportabili per il massimo grado di igiene e flessibilità di carico. Spessore di isolamento, di 60 mm, realizzato in poliuretano espanso ad alta densità, totalmente privo di CFC. Cassetti ad estrazione totale, grazie a speciali guide telescopiche Fulterer in acciaio inox. Porta autochiudente con blocco apertura a 100°. Cerniera inferiore fissata frontalmente per installazione su zoccolo. ■ GRUPPO REFRIGERANTE ■

Predisposto con gruppo condensante remoto ■ Evaporatori posizionati dietro ad ogni montante porta per garantire uniformità nella distribuzione del freddo ■ Evaporatori con trattamento in cataforesi ■ COMANDI, CONTROLLI E SICUREZZE: ■ Scheda elettronica di controllo con funzione HACCP ■ Sbrinamento elettrico (su versioni predisposte)

**TAVOLO REFRIGERATO PREDISPOSTO ( 1 PORTA  
TEMP -2/+8°C ) PIANO CON ALZATINA**

**CODICE**  
BN26KK100020407

**MODELLO**  
OOKP01PA

**SERIE**  
TAVOLI REFRIGERATI

**Technical Information**

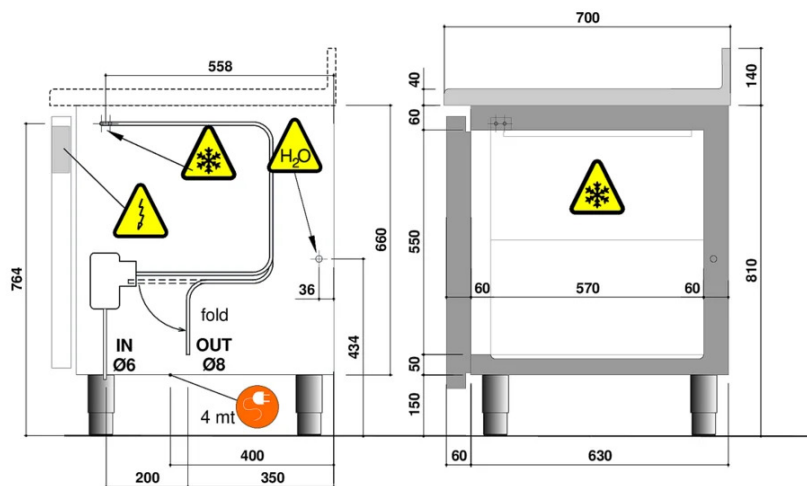
SPECIFICATION	DATA
<b>MATERIALE</b>	<b>BN26KK100020407</b>
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
<b>DIM. LARGHEZZA</b>	<b>735 mm</b>
DIM. PRODONDITÀ	700 mm
<b>DIM. ALTEZZA</b>	<b>950 mm</b>
PESO NETTO	63 Kg
<b>VOLUME (netto)</b>	<b>0.488775</b>
VOLUME IMBALLO	0.763 m3
<b>PESO LORDO IMBALLO</b>	<b>73 Kg</b>
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	220-240V 1N
<b>FREQUENZA</b>	<b>50Hz</b>
POTENZA ELETTRICA	0.165 kW
<b>TIPO GAS / REFRIGERANTE</b>	<b>R134a</b>
GRADO IP	IPX4
<b>CORRENTE NOMINALE</b>	<b>1.55</b>
CAPACITA'	123

# TAVOLO REFRIGERATO PREDISPOSTO ( 1 PORTA TEMP -2/+8°C ) PIANO CON ALZATINA

CODICE  
BN26KK100020407

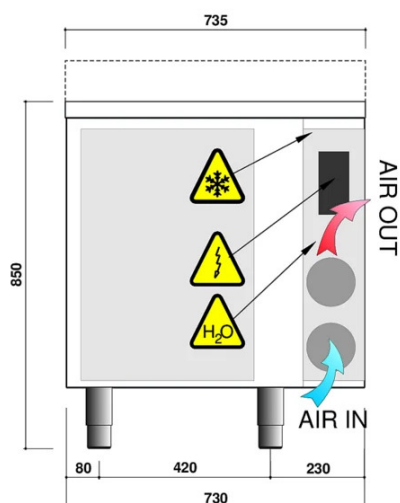
MODELLO  
OOKP01PA





SERIE  
TAVOLI REFRIGERATI



## Remote unit connections:

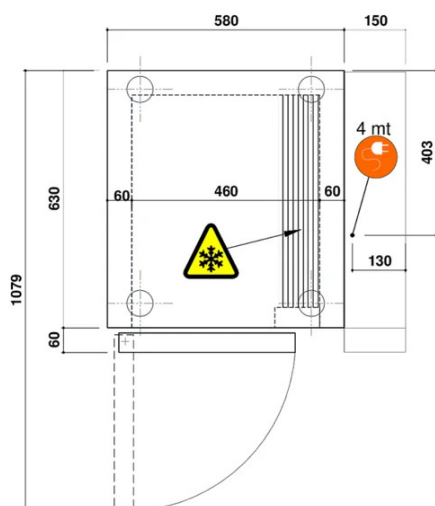
- suction Ø8 m
- liquid Ø6 m



	Power cable position & lenght / Position und Länge des Speisekabels / Posizione e lunghezza cavo alim.
	Refrigerant tubes / Kälteleitungen / Tubi refrigerante
	Drainage pipe / Ablaufrohr / Tubo scarico
	Electrical components position / Position der elektrischen Komponente / Posizione componenti elettrici

## OKP 1 DOOR GASTRONORM H 660

REFRIGERATED COUNTERS WITHOUT COOLING UNIT  
KÜHLTISCHE OHNE KÜHLEINHEIT  
TAVOLI REFRIGERATI PREDISPOSTI  
TABLES REFRIGEREES SANS GROUPE LOGE  
MESAS REFRIGERADA SIN UNIDAD DE ENFRIAMIENTO



## TAVOLO REFRIGERATO PREDISPOSTO ( 1 PORTA TEMP -2/+8°C ) PIANO CON ALZATINA

CODICE  
BN26KK100020407

MODELLO  
OOKP01PA

SERIE  
TAVOLI REFRIGERATI



Fondo cella stampato con spigoli arrotondati e supporti griglie asportabili per il massimo grado di igiene e flessibilità di carico.



L'uniformità della temperatura in tutto il vano refrigerato è garantita da un sistema di ventilazione brevettato che prevede la canalizzazione dell'aria anche grazie all'assenza dell'evaporatore in cella.



Cassetti ad estrazione totale, grazie a speciali guide telescopiche Fullterer in acciaio inox



Facilità di programmazione e accessibilità immediata. La soluzione per un utilizzo facile e veloce.