

TABLE RÉFRIGÉRÉE (4 PORTES TEMP -2/+8°C) AVEC PLAN DE TRAVAIL

CODICE
BN26WC0212104LA

MODELLO
OOW04P

SERIE
TABLES RÉFRIGÉRÉES



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Le principal avantage d'une bonne réfrigération est de conserver les aliments de manière sûre et hygiénique, en réduisant le risque de contamination et de détérioration. Grâce à leur capacité et à leur structure en acier inoxydable, les équipements de réfrigération assurent une conservation optimale des légumes, de la viande, du poisson, des glaces et des crèmes, tout en préservant leur saveur et leur parfum. Le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, la réduction des coûts énergétiques et l'augmentation de l'efficacité du travail en cuisine sont des aspects qui ont guidé OLIS dans le développement d'une nouvelle gamme d'équipements de réfrigération.

Les tables réfrigérées, toutes certifiées pour leur efficacité et leur qualité, garantissent une observation parfaite des matières premières, des produits transformés, de la gastronomie et des pâtisseries, grâce également à un système de fermeture automatique des portes avec joint magnétique.

TABLE RÉFRIGÉRÉE (4 PORTES TEMP -2/+8°C) AVEC PLAN DE TRAVAIL

CODICE
BN26WC0212104LA

MODELLO
OOW04P

SERIE
TABLES RÉFRIGÉRÉES

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

■ Construction monocoque avec finition interne et externe en acier inoxydable (satin Scotch-Brite).

Fond de cellule moulé avec bords arrondis et supports de grille amovibles pour une hygiène maximale et une grande souplesse de chargement.

Tiroirs à extension totale, grâce aux glissières télescopiques en acier inoxydable spéciales Fulterer.

Porte à fermeture automatique avec verrouillage à 100°.

Épaisseur d'isolation, de 60 mm, en mousse de polyuréthane haute densité, totalement sans CFC.

Unité de condensation amovible.

Charnière inférieure fixée frontalement pour l'installation sur plinthe. ■

COMMANDES, CONTRÔLES ET SÉCURITÉ : ■ GROUPE RÉFRIGÉRANT: ■

Fluide frigorigène R290. Évaporateur hors cellule pour une plus grande commodité de chargement. ■ Système de ventilation pour uniformiser la température intérieure ■ Évaporateurs avec traitement cataphorèse.

■ COMMANDES, CONTRÔLES ET SÉCURITÉ : ■ Carte de contrôle électronique avec fonction HACCP. ■ Système de dégivrage par gaz chauds (sur les versions à moteur embarqué) ■ Dégivrage électrique (sur les versions pré-installées). ■ Dispositif automatique d'évaporation de l'eau de condensation sans apport d'énergie électrique

TABLE RÉFRIGÉRÉE (4 PORTES TEMP -2/+8°C) AVEC PLAN DE TRAVAIL

CODICE
BN26WC0212104LA

MODELLO
OOW04P

SERIE
TABLES RÉFRIGÉRÉES

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	BN26WC0212104LA
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	2195 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	700 mm
DIM. HAUTEUR	850 mm
POIDS NET	117 Kg
VOLUME (net)	1.306025
VOLUME DU PAQUET	1.781 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	137 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	220-240V 1N
FRÉQUENCE	50Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	0.35 kW
TYPE DE GAZ/RÉFRIGÉRANT	R290
GRADE IP	IPX4
COURANT NOMINAL	2.1
Capacité	492

TABLE RÉFRIGÉRÉE (4 PORTES TEMP -2/+8°C) AVEC PLAN DE TRAVAIL

CODICE
BN26WC0212104LA

MODELLO
OOW04P

SERIE
TABLES RÉFRIGÉRÉES

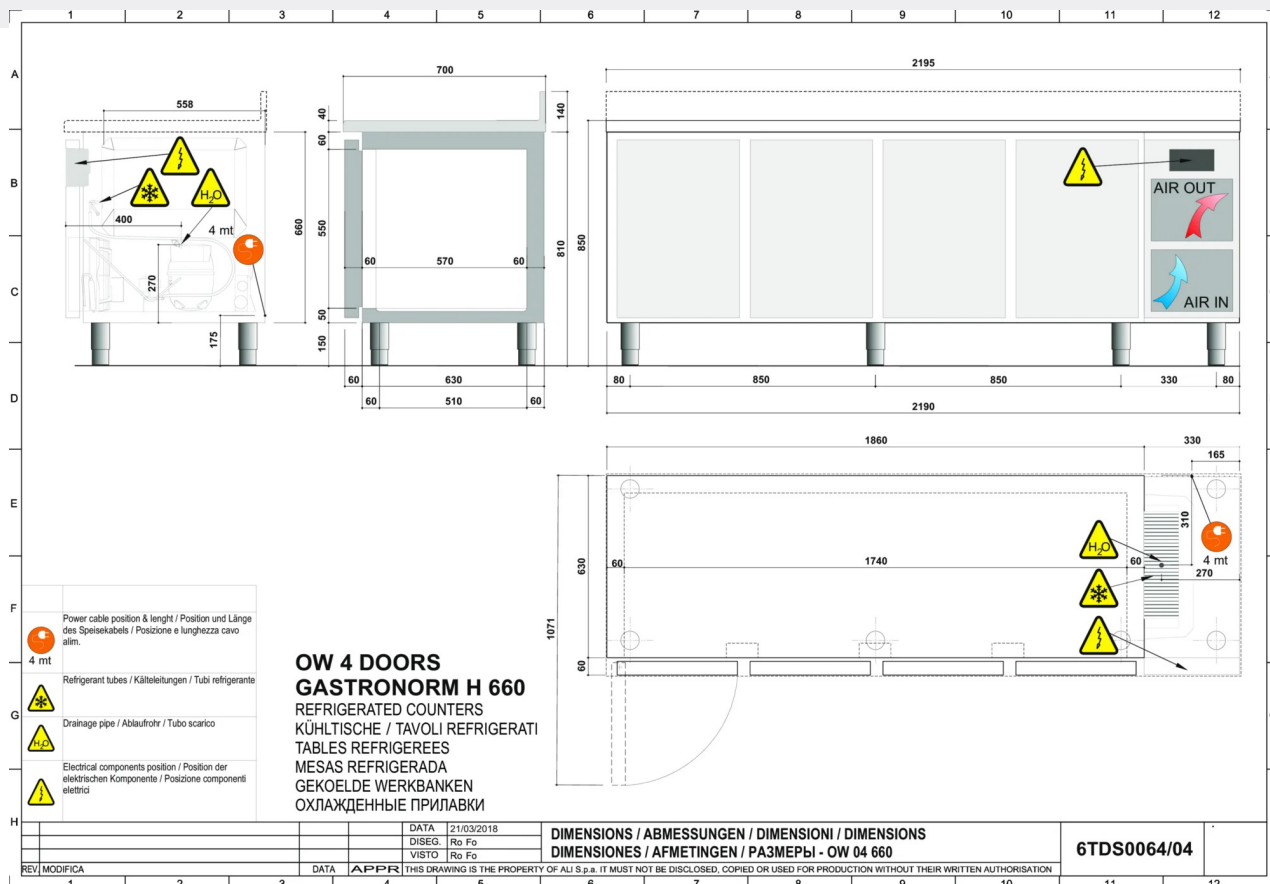


TABLE RÉFRIGÉRÉE (4 PORTES TEMP -2/+8°C) AVEC PLAN DE TRAVAIL

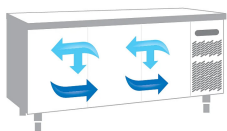
CODICE
BN26WC0212104LA

MODELLO
OOW04P

SERIE
TABLES RÉFRIGÉRÉES



Fond de cellule moulé avec bords arrondis et supports de grille amovibles pour une hygiène maximale et une grande souplesse de chargement.



L'uniformité de la température dans l'ensemble du compartiment de réfrigération est garantie par un système de ventilation breveté qui prévoit la canalisation de l'air, ce aussi grâce à l'absence de l'évaporateur dans la cellule.



Tiroirs à extension totale avec glissières télescopiques spéciales Fulterer en acier inoxydable



Programmation facile et accessibilité immédiate. La solution pour une utilisation rapide et facile.