

TAVOLO CONSERVATORE GN 1/1 (4 PORTE TEMP -15/-20°C)CON PIANO

CODICE
BN26WC5212104LA

MODELLO
OOWBT04P

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. ■ Unità condensatrice estraibile. ■ GRUPPO REFRIGERANTE ■ Evaporatore fuori cella per maggior comodità di carico ■ Sistema di ventilazione canalizzato per

uniformare la temperatura interna ■ Evaporatori con trattamento in cataforesi ■ COMANDI, CONTROLLI E SICUREZZE: ■ Scheda elettronica di controllo con funzione HACCP ■ Sistema di sbrinamento a gas caldo (su versioni motore a bordo) ■ Sbrinamento elettrico (su versioni predisposte) ■ Dispositivo automatico di evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica

TAVOLO CONSERVATORE GN 1/1 (4 PORTE TEMP -15/-20°C)CON PIANO

CODICE
BN26WC5212104LA

MODELLO
OOWBT04P

SERIE
TAVOLI REFRIGERATI

Technical Information

| SPECIFICATION | DATA |
|----------------------------------|------------------------|
| MATERIALE | BN26WC5212104LA |
| ALIMENTAZIONE | ELETTRICA |
| DIM. LARGHEZZA | 2195 mm |
| DIM. PRODONDITÀ | 700 mm |
| DIM. ALTEZZA | 850 mm |
| PESO NETTO | 122 Kg |
| VOLUME (netto) | 1.306025 |
| VOLUME IMBALLO | 1.781 m3 |
| PESO LORDO IMBALLO | 142 Kg |
| ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD | 220-240V 1N |
| FREQUENZA | 50Hz |
| POTENZA ELETTRICA | 0.76 kW |
| TIPO GAS / REFRIGERANTE | R290 |
| GRADO IP | IPX4 |
| CORRENTE NOMINALE | 2.95 |
| CAPACITA' | 492 |

TAVOLO CONSERVATORE GN 1/1 (4 PORTE TEMP -15/-20°C)CON PIANO

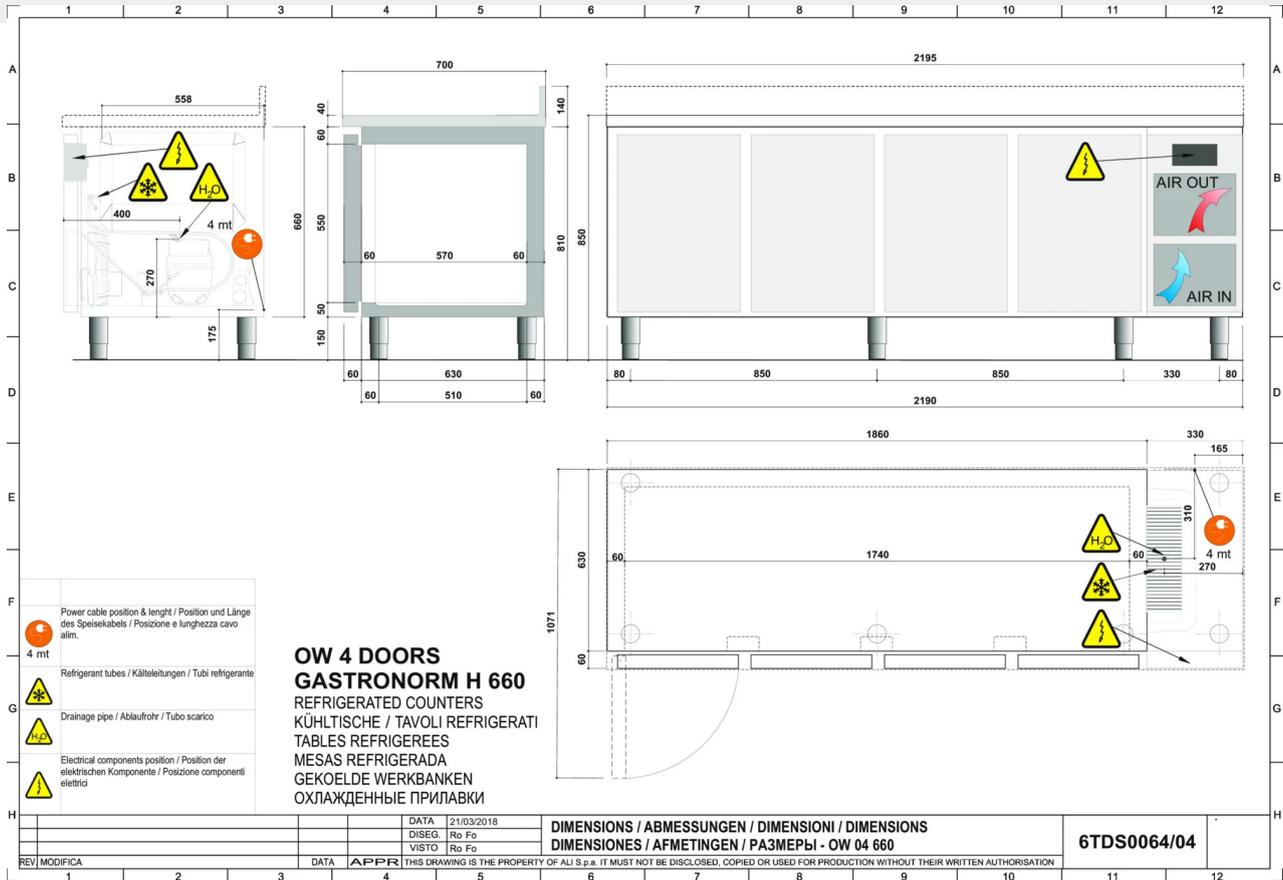


weinnovate cooking

CODICE
BN26WC5212104LA

MODELLO
OOWBT04P

SERIE
TAVOLI REFRIGERATI



TAVOLO CONSERVATORE GN 1/1 (4 PORTE TEMP -15/-20°C)CON PIANO

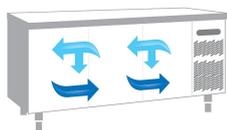
CODICE
BN26WC5212104LA

MODELLO
OOWBT04P

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 Fulterer in acciaio inox



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