

# TAVOLO CONSERVATORE O GN 1/1 ( 2PORTE TEMP -15/-20°C ) PIANO CON ALZATINA

CODICE  
BN26KK5002104LB

MODELLO  
OOKBT02PA

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 ■ 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 ■ 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 O GN 1/1 ( 2PORTE  
TEMP -15/-20°C ) PIANO CON ALZATINA

CODICE  
BN26KK5002104LB

MODELLO  
OOKBT02PA

SERIE  
TAVOLI REFRIGERATI

## Technical Information

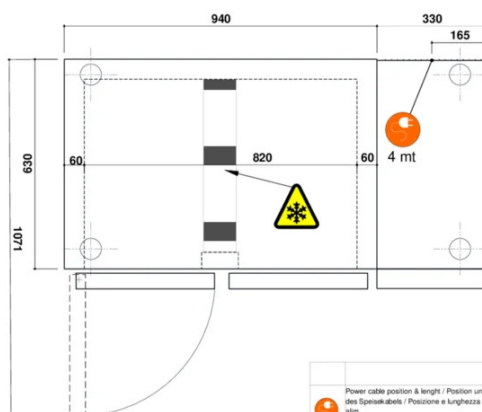
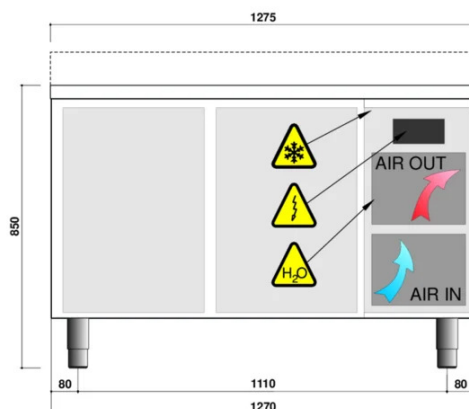
SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	BN26KK5002104LB
DEFINIZIONE	OOKBT02PA DX BT PSPD C/A 50SV OLI
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	1275 mm
DIM. PRODONDITÀ	700 mm
DIM. ALTEZZA	950 mm
PESO NETTO	88 Kg
VOLUME (netto)	0.847875
LUNGHEZZA IMBALLO	1320 mm
LARGHEZZA IMBALLO	750 mm
ALTEZZA IMBALLO	1060 mm
VOLUME IMBALLO	1,049 m3
PESO LORDO IMBALLO	102 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	220-240V 1N
FREQUENZA	50Hz
POTENZA ELETTRICA	0.49 kW
TIPO GAS / REFRIGERANTE	R452a
GRADO IP	IPX4
CORRENTE NOMINALE	3.45
CAPACITA'	246

# TAVOLO CONSERVATORE O GN 1/1 ( 2PORTE TEMP -15/-20°C ) PIANO CON ALZATINA

CODICE  
BN26KK5002104LB

MODELLO  
OOKBT02PA

SERIE  
TAVOLI REFRIGERATI



	Power cable position & length / Position und Länge des Stromkabels / Posizione e lunghezza cavo alimentazione
	Refrigerant tubes / Kälteleitungen / Tubi refrigeranti
	Drainage pipe / Ablaufrohr / Tubo scarico
	Electrical components position / Position der elektrischen Komponente / Posizione componenti elettrici

**OK 2 DOORS  
GASTRONORM H 660**  
REFRIGERATED COUNTERS  
KÜHLTISCHE / TAVOLI REFRIGERATI  
TABLES REFRIGEREES  
MESAS REFRIGERADA  
GEKOELDE WERKBANKEN  
ОХЛАЖДЕННЫЕ ПРИЛАВКИ

# TAVOLO CONSERVATORE O GN 1/1 ( 2PORTE TEMP -15/-20°C ) PIANO CON ALZATINA

CODICE  
BN26KK5002104LB

MODELLO  
OOKBT02PA

SERIE  
TAVOLI REFRIGERATI



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



Condensatore protetto da filtri per garantire un funzionamento ottimale nel tempo.



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



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



Evaporatori posizionati dietro ad ogni montante porta per garantire uniformità nella distribuzione del freddo.