

Abatidor/Congelador 5 GN 1/1 - 600x400 - Motor incorporado

CODICE
BN2ABF550401

MODELLO
OE051

SERIE
ENFRIADORES RÁPIDOS



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.

Los enfriadores rápidos Olis están contruidos con un sistema de última generación para conservar los alimentos de forma saludable y garantizar una mayor eficacia general.

El cierre automático de las puertas con junta magnética garantiza total seguridad, máxima calidad e higiene de cada producto preparado.

Abatidor/Congelador 5 GN 1/1 - 600x400 - Motor incorporado

CODICE
BN2ABF550401

MODELLO
OE051

SERIE
ENFRIADORES RÁPIDOS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

■ Construcción monocasco en acero inoxidable satinado AISI304 Scotch-Brite ■ Estructura interna redondeada en acero inoxidable AISI 304 ■ Fondo interno moldeado con drenaje central ■ Aislamiento de PU sin HCFC, espesor 60 mm, densidad 42 kg/m3 ■ Batería evaporador de cobre-aluminio, con tratamiento anticorrosivo por cataforesis, con deflector de apertura para inspección ■ Resistencia anticondensación colocada debajo del marco del tope ■ Asa ergonómica en toda la altura y junta magnética en los 4 lados de la puerta ■ Sonda de aguja multipunto calentada ■ Dispositivo de desescarche manual ■ Ventiladores electrónicos ■ Gas ecológico R452A ■ Mando electrónico de membrana. Panel de control organizado IPX4 de fácil acceso y montado en la parte frontal.

■ Gas ecológico R452A ■ Control electrónico ■ CICLO DE TRABAJO SOFT COOLING +3°C Ciclo de enfriamiento suave para llevar los alimentos a una temperatura central de 3°C con un ciclo de trabajo entre 0°C y +2°C en la cámara, almacenamiento a +2°C. Este ciclo está especialmente indicado para alimentos delicados como: pasta, arroz, verduras, bollería, pescado. ■ CICLO DE TRABAJO DE ENFRIAMIENTO DURO +3°C Ciclo de enfriamiento especialmente

incisivo para llevar los alimentos a una temperatura central de 3°C en las siguientes fases: 1ª - Fase hasta alcanzar una temperatura central de 15°C, con una temperatura de la cámara de -25°C; 2ª - Fase hasta alcanzar una temperatura central de 3°C, con un ciclo de trabajo entre 0°C y +2°C en la cámara, almacenamiento a +2°C; Ciclo de trabajo especialmente indicado para enfriar alimentos cocidos envasados al vacío, carnes, salsas, caldos. ■ CICLO DE TRABAJO DE CONGELACIÓN SUAVE -18°C Delicado ciclo de ultracongelación para llevar los alimentos a una temperatura central de -18°C, que comprende las siguientes fases: 1ª - Fase hasta alcanzar una temperatura central de 20°C con T° en la cubeta a 0°C; 2ª - Fase hasta alcanzar una temperatura central de -18°C con T° en la cubeta de -40°C, conservación a -20°C; Ciclo de trabajo especialmente indicado para todos los productos calientes que deben congelarse inmediatamente. ■ CICLO DE TRABAJO DE CONGELACIÓN DURA -18°C Ciclo de congelación especialmente duro para llevar los alimentos a una temperatura central de -18°C, con un ciclo de trabajo que puede alcanzar los -40°C. Ciclo de trabajo especialmente indicado para la ultracongelación de productos crudos o fríos.

Abatidor/Congelador 5 GN 1/1 - 600x400 - Motor incorporado

CODICE
BN2ABF550401

MODELLO
OE051

SERIE
ENFRIADORES RÁPIDOS

Información técnica

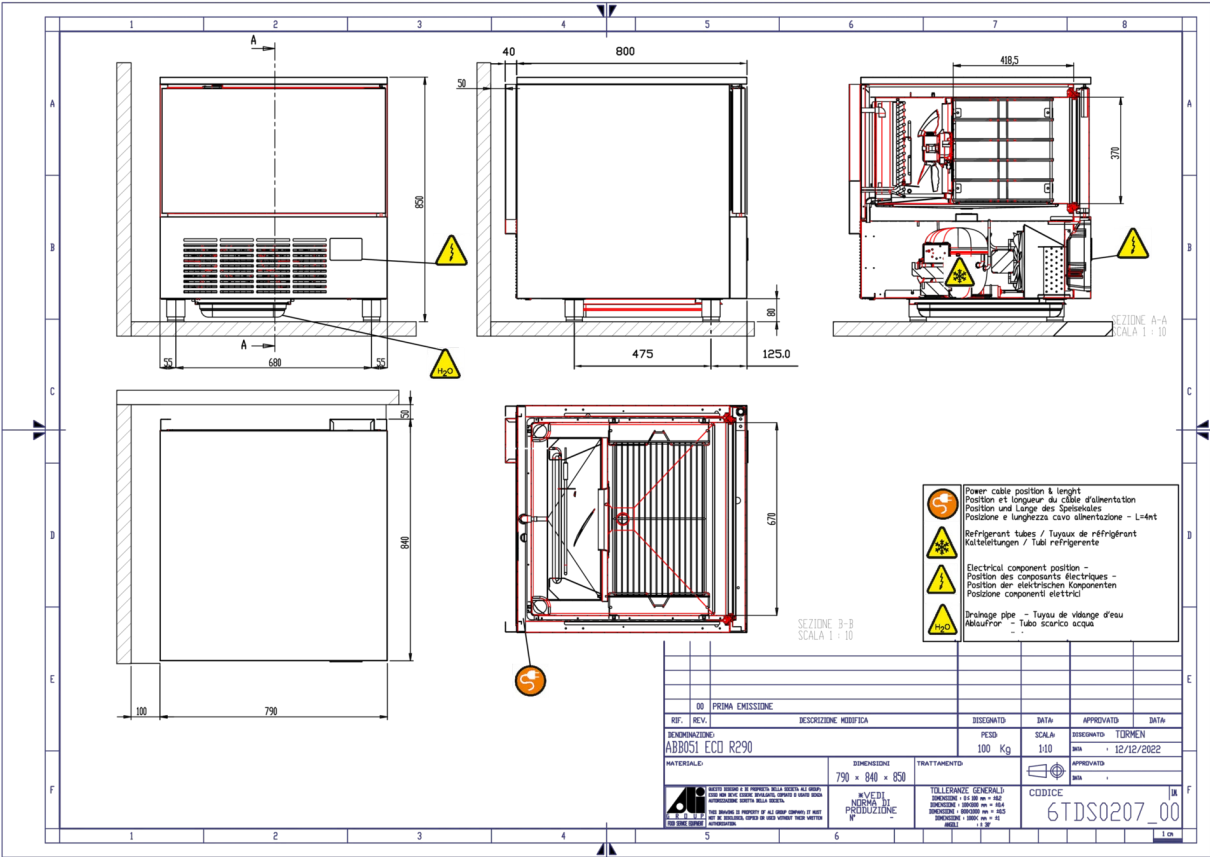
ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	BN2ABF550401
DEFINICIÓN	ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 - 600x400 - MOTORE A BORDO
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	790 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	800 mm
DIM. ALTURA	850 mm
PESO NETO	90 Kg
LONGITUD DEL PAQUETE	790 mm
ANCHO DEL PAQUETE	850 mm
ALTURA DEL ENVASE	995 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0.67 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	90 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	220-240 V ~ 50 Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	1.523 kW
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	R452a
POTENCIA FRIGORÍFICA	2.169
CORRIENTE NOMINAL	6.34
Capacidad	109

Abatidor/Congelador 5 GN 1/1 - 600x400 - Motor incorporado

CODICE
BN2ABF550401

MODELLO
OE051

SERIE
ENFRIADORES RÁPIDOS



Abatidor/Congelador 5 GN 1/1 - 600x400 - Motor incorporado

CODICE
BN2ABF550401

MODELLO
OE051

SERIE
ENFRIADORES RÁPIDOS



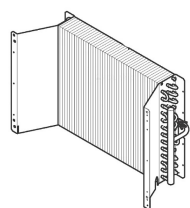
Mando electrónico de membrana.
Panel de control organizado IPX4 de
fácil acceso y montado en la parte
frontal.



Soporte porta-placas de acero
inoxidable AISI 304, con guías
desmontables ANTI-BRIDGE de acero
inoxidable AISI 304, con enclavamiento
cada 20 mm para GN1/1 o 600x400.



Sonda de núcleo calefactada con 1
punto de medición.



Batería evaporadora de cobre-aluminio,
con tratamiento de cataforesis
anticorrosión, con deflector de apertura
abatible para su limpieza