

ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 - GAS R290A - MOTORE A BORDO

CODICE
BN2ABM040435

MODELLO
OEL05-740

SERIE
ABBATTITORI DI
TEMPERATURA



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.

Gli abbattitori Olis sono realizzati con un sistema all'avanguardia per conservare gli alimenti in modo salutare e garantire una maggiore e globale efficienza della struttura.

La chiusura automatica delle porte con guarnizione magnetica garantisce totale sicurezza, massima qualità e igiene di ogni prodotto preparato.

ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 - GAS R290A - MOTORE A BORDO



weinnovate cooking

CODICE
BN2ABM040435

MODELLO
OEL05-740

SERIE
ABBATTITORI DI
TEMPERATURA

SPECIFICHE TECNICHE

■ Costruzione monoscocca in acciaio inox AISI304 satinato Scotch-Brite ■ Struttura interna raggiata in acciaio inox AISI304 ■ Dispositivo di sbrinamento manuale ■ Maniglia ergonomica a tutta altezza e guarnizione magnetica sui 4 lati della porta ■ Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura ■ Ventilatori elettronici ■ Condesazione ad acqua (opzionale) ■ GAS R290A ■ Controllo elettronico tramite display Soft Touch

■ **CICLO DI LAVORO RAFFREDDAMENTO SOFT +3°C** Ciclo di raffreddamento delicato per portare l'alimento ad una temperatura di 3°C al cuore con un ciclo di lavoro tra gli 0°C ed i +2°C in camera, conservazione a +2°C. Ciclo particolarmente indicato per alimenti delicati di piccolo spessore quali ad esempio: pasta, riso, verdure, pasticceria, pesce. ■ **CICLO DI LAVORO RAFFREDDAMENTO HARD +3°C** Ciclo di raffreddamento particolarmente incisivo per portare l'alimento ad una temperatura al cuore di 3°C seguendo le seguenti

fasi: 1° — Fase fino al raggiungimento di 15°C al cuore con T° in cella di -25°C; 2° — Fase fino al raggiungimento di 3°C al cuore con ciclo di lavoro tra gli 0°C ed i +2°C in camera, conservazione a +2°; Ciclo di lavoro particolarmente indicato per raffreddare alimenti cotti in sottovuoto, carni, sughi, brodi. ■ **CICLO DI LAVORO SURGELAZIONE SOFT -18°C** Ciclo di surgelamento delicato per portare l'alimento ad una temperatura di -18°C al cuore, che prevede le seguenti fasi: 1° — Fase fino al raggiungimento di 20°C al cuore con T° in cella a 0°C; 2° — Fase fino al raggiungimento di -18°C al cuore con T° in cella di -40°C, conservazione a -20°C; Ciclo di lavoro particolarmente adatto per tutti i prodotti caldi che si intendono surgelare immediatamente. ■ **CICLO DI LAVORO SURGELAZIONE HARD -18°C** Ciclo di surgelazione particolarmente incisivo per portare l'alimento ad una temperatura di -18°C al cuore, con un ciclo di lavoro che può raggiungere i -40°C. Ciclo di lavoro particolarmente adatto per la surgelazione di prodotti crudi o freddi.



Sistema Qualità Certificato ISO 9001

Olis Ali Group S.r.l.

Via Del Boscon, 424 - 32100 Belluno - Italy

Web: olis.it - Mail: info@olis.it

ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 - GAS R290A - MOTORE A BORDO

CODICE
BN2ABM040435

MODELLO
OEL05-740

SERIE
ABBATTITORI DI
TEMPERATURA

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	BN2ABM040435
DEFINIZIONE	ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 - GAS R290A - MOTORE A BORDO
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	790 mm
DIM. PRODONDITÀ	740 mm
DIM. ALTEZZA	850 mm
LUNGHEZZA IMBALLO	900 mm
LARGHEZZA IMBALLO	850 mm
ALTEZZA IMBALLO	995 mm
VOLUME IMBALLO	0.761175 m3
PESO LORDO IMBALLO	110 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	220-240V 1N
POTENZA ELETTRICA	1.559 kW
TIPO GAS / REFRIGERANTE	R290
POTENZA REFRIGERAZIONE	1.935
CORRENTE NOMINALE	7.84
CAPACITA'	97

ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 - GAS R290A - MOTORE A BORDO

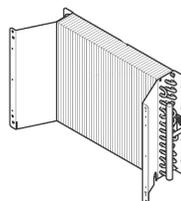
CODICE
BN2ABM040435

MODELLO
OEL05-740

SERIE
ABBATTITORI DI
TEMPERATURA



Controllo digitale di semplice utilizzo.
Rapido e intuitivo è un aiuto nel lavoro
quotidiano.



Batteria evaporante in rame-alluminio,
con trattamento anticorrosivo in
cataforesi, con deflettore apribile a
bandiera su cerniere, per la pulizia



Grazie al gas R290 fornito di serie per
tutte le versioni disponibili garantisce
attenzione e sostenibilità per tutti gli
aspetti di sviluppo dei propri prodotti.



Supporto porta-teglie in acciaio inox
AISI 304, con coppie guide amovibili
ANTIRIBALTA in acciaio inox AISI 304,
posizionabili ad incastro ogni 20 mm
per GN1/1 o 600x400.



Sonda al cuore riscaldata, con 1 punto
di misurazione.