

Abatidor/Congelador 5 GN 1/1 - Gas R290A - Motor incorporado

CODICE
BN2ABM040435

MODELLO
OEL05-740

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 - Gas R290A - Motor incorporado

CODICE
BN2ABM040435

MODELLO
OEL05-740

SERIE
ENFRIADORES RÁPIDOS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

■ Construcción monocasco en acero inoxidable satinado AISI304 Scotch-Brite ■ Estructura interna redondeada en acero inoxidable AISI 304 ■ Dispositivo de desescarche manual ■ Asa ergonómica en toda la altura y junta magnética en los 4 lados de la puerta ■ Sonda de aguja multipunto calentada ■ Ventiladores electrónicos ■ ■ R290A GAS

■ 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 - Gas R290A - Motor incorporado

CODICE
BN2ABM040435

MODELLO
OEL05-740

SERIE
ENFRIADORES RÁPIDOS

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	BN2ABM040435
DEFINICIÓN	ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 - GAS R290A - MOTORE A BORDO
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	790 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	740 mm
DIM. ALTURA	850 mm
LONGITUD DEL PAQUETE	900 mm
ANCHO DEL PAQUETE	850 mm
ALTURA DEL ENVASE	995 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0.761175 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	110 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	220-240V 1N
ENERGÍA ELÉCTRICA	1.559 kW
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	R290
POTENCIA FRIGORÍFICA	1.935
CORRIENTE NOMINAL	7.84
Capacidad	97

Abatidor/Congelador 5 GN 1/1 - Gas R290A - Motor incorporado

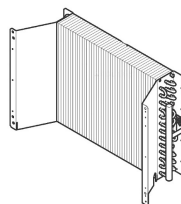
CODICE
BN2ABM040435

MODELLO
OEL05-740

SERIE
ENFRIADORES RÁPIDOS



Control digital de fácil manejo. Rápido e intuitivo, es una ayuda en el trabajo diario.



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



Gracias al gas R290 suministrado de serie en todas las versiones disponibles, Olis garantiza el cuidado y la sostenibilidad en todos los aspectos del desarrollo de sus productos.



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.