

KÜHLSCHRANK - TEMP. -2° + 8° - 700 LT -2+8°C 2

1/2 TUREN - GAS R290



weinnovate cooking

CODICE
BN20SC11OM35

MODELLO
OE72TNN

SERIE
KÜHLSCHRÄNKE



ALLGEMEINE MERKMALE

Der Hauptvorteil einer guten Kühlung besteht in der sicheren und hygienischen Lagerung von Lebensmitteln, wodurch das Risiko von Verunreinigungen und Verderb verringert wird. Mit ihrem Fassungsvermögen und ihrer Struktur aus rostfreiem Stahl gewährleisten die Kühlgeräte eine optimale Konservierung von Gemüse, Fleisch, Fisch, Eis und Sahne, wobei Geschmack und Duft erhalten bleiben. Die Einhaltung der Hygiene- und Lebensmittelsicherheitsstandards, die Senkung der Energiekosten und die Steigerung der Effizienz der Küchenarbeit sind Aspekte, die OLIS bei der Entwicklung einer neuen Reihe von Kühlgeräten geleitet haben.

Einteilige Konstruktion mit Innen- und Außenverkleidung aus Edelstahl AISI304. Das Armaturenbrett kann zur Erleichterung der regelmäßigen Wartung (Reinigung des Kondensators) geöffnet werden. Inklusive 3 Rilsan GN2/1 Gitter. Externer Rücken und Brustbeinbasis aus vorlackiertem Stahl. Magnetische Dichtung an allen vier Seiten und Gegenmagnet an den Dichtungswülsten. Ergonomischer Griff in voller Höhe, der in die Vorderseite der Tür eingelassen ist, um ein einfaches Öffnen in jeder Art von Installation zu ermöglichen. Indirekte Belüftung dank des raumhohen Kanalsystems für optimale Luftzirkulation und gleichmäßige Temperaturverteilung. Umweltfreundliches Kältemittel R290

TECHNISCHE DATEN

■ Innen und außen aus Edelstahl. ■ Wandisolierung von 83 mm mit CFC-freiem Polyurethan. ■ Das Armaturenbrett kann zur Erleichterung der regelmäßigen Wartung (Reinigung des Kondensators) geöffnet werden. ■ Höhenverstellbare 150-mm-Stahlfüße. ■ Automatische Abtauung mit Heizung und Ableitung des Kondenswassers über heiße

Gase. ■ Türen mit selbstschließenden Scharnieren. ■ Anordnung zur Aufstellung auf dem Sockel. ■ Puffereinheit, außerhalb der Zelle, mit Zwangslüftung von oben nach unten.

CODICE
BN20SC11OM35MODELLO
OEV72TNNSERIE
KÜHLSCHRÄNKE

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	BN20SC11OM35
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	700 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	830 mm
DIM. HÖHE	2080 mm
NETTOGEWICHT	117 Kg
LÄNGE DES PAKETS	860 mm
BREITE DES PAKETS	760 mm
VERPACKUNGSHÖHE	2220 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	1.45 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	130 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	220-240V 1N
ELEKTRISCHE LEISTUNG	0.295 kW
GAS-/KÄLTEMITTELART	R290
KÄLTELEISTUNG	294
ZELLGRÖSSE	550X710X1480 MM
BETRIEBSSTROM	1.1
Kapazität	562 LT

KÜHLSCHRANK - TEMP. -2° + 8° - 700 LT -2+8°C 2

1/2 TUREN - GAS R290

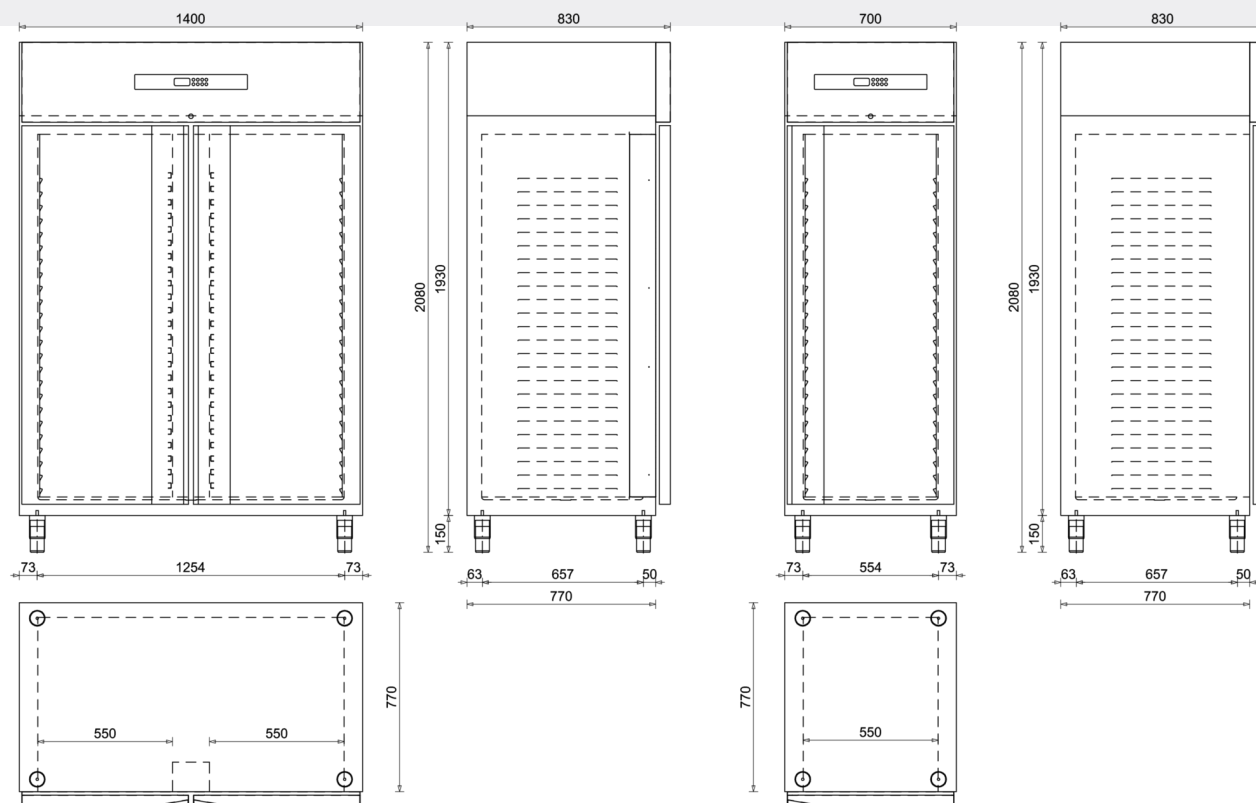


weinnovate cooking

CODICE
BN20SC11OM35

MODELLO
OEV72TNN

SERIE
KÜHLSCHRÄNKE



KÜHLSCHRANK - TEMP. -2° + 8° - 700 LT -2+8°C 2

1/2 TUREN - GAS R290



weinnovate cooking

CODICE
BN20SC11OM35

MODELLO
OEV72TNN

SERIE
KÜHLSCHRÄNKE



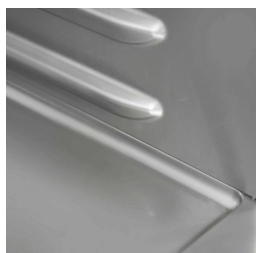
Dank des R290-Gases, das als Standard für alle verfügbaren Versionen geliefert wird, garantiert Olis Sorgfalt und Nachhaltigkeit in allen Aspekten seiner Produktentwicklung.



Optimierung der Luftzirkulationsströme im Inneren der Zelle dank des hinteren Förderers. Optimale Luftverteilung bei allen Beladungszuständen der Zelle.



Geformte Führungen für den Gitterrost. Zelle mit großer Ladekapazität, leicht zu reinigen dank der geformten Gitterführungen. Das Innenvolumen der Zelle erhöht sich um bis zu 30 Liter im Vergleich zu vergleichbaren Produkten auf dem Markt.



Vollständig gerundeter Zellenboden.



Die Temperatur wird über das einfache und intuitive digitale Display konstant geregelt und gesteuert.