

# Abatidor Multifunción 5 GN1/1 +90°C / -40°C

CODICE  
BN2ABD050435

MODELLO  
OGL05

SERIE  
MULTIFONCTION



## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Le principal avantage d'une bonne réfrigération est de conserver les aliments de manière sûre et hygiénique, en réduisant le risque de contamination et de détérioration. Grâce à leur capacité et à leur structure en acier inoxydable, les équipements de réfrigération assurent une conservation optimale des légumes, de la viande, du poisson, des glaces et des crèmes, tout en préservant leur saveur et leur parfum. Le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, la réduction des coûts énergétiques et l'augmentation de l'efficacité du travail en cuisine sont des aspects qui ont guidé OLIS dans le développement d'une nouvelle gamme d'équipements de réfrigération.

Le travail est facilité par le graphisme intuitif de l'interface utilisateur, conçue pour simplifier l'accès aux fonctions, qui sont représentées de manière à être immédiatement identifiées et à faciliter l'interaction entre l'utilisateur et l'appareil.

En une seule machine, un concentré de technologie qui lui permet d'effectuer des activités différentes et complémentaires pour la meilleure efficacité dans la cuisine : il sera ainsi immédiatement opérationnel, sans avoir à entamer de procédures complexes, grâce à 300 processus et cycles de travail.

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

■ Cellule de refroidissement rapide multifonction avec cycles combinables ■ GAZ R290 ■ T° Range +90°C / -40°C ■ 190 recettes préchargées ■ Plus de 20 cycles combinés préchargés ■ Combinaison infinie de fonctions dans des cycles de travail combinés ■ Connectivité bidirectionnelle IOT 4.0 ■ Régulation d'humidité 0/100 % avec générateur de vapeur instantané ■ Assainissement avec cycle combiné

IONS / VAPEUR (Optionnel) ■ Connexion Wifi ■ Ventilateurs électroniques ■ Vanne thermostatique ■ Corps entièrement en acier AISI 304 ■ Compresseurs Scroll avec ammeillore technologie

# Abatidor Multifunción 5 GN1/1 +90°C / -40°C

CODICE  
BN2ABD050435

MODELLO  
OGL05

SERIE  
MULTIFONCTION

## Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	BN2ABD050435
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	790 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	885 mm
DIM. HAUTEUR	850 mm
POIDS NET	86 Kg
LONGUEUR DU PAQUET	990 mm
LARGEUR DU PAQUET	850 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	995 mm
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	220-240V 1N
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	2.1 kW
TYPE DE GAZ/RÉFRIGÉRANT	R290
PUISSANCE FRIGORIFIQUE	2002
TAILLE DE LA CELLULE	608x400x370
COURANT NOMINAL	9.15
Capacité	Lt. 109
ÉPAISSEUR D'ISOLATION	60
TYPE DE DÉGIVRAGE	Gas caldo
Rend. de refroidissement (+65°=> +10°) Kg	30
Rend. de congélation (+65° => -18°) Kg	24

# Abatidor Multifunción 5 GN1/1 +90°C / -40°C

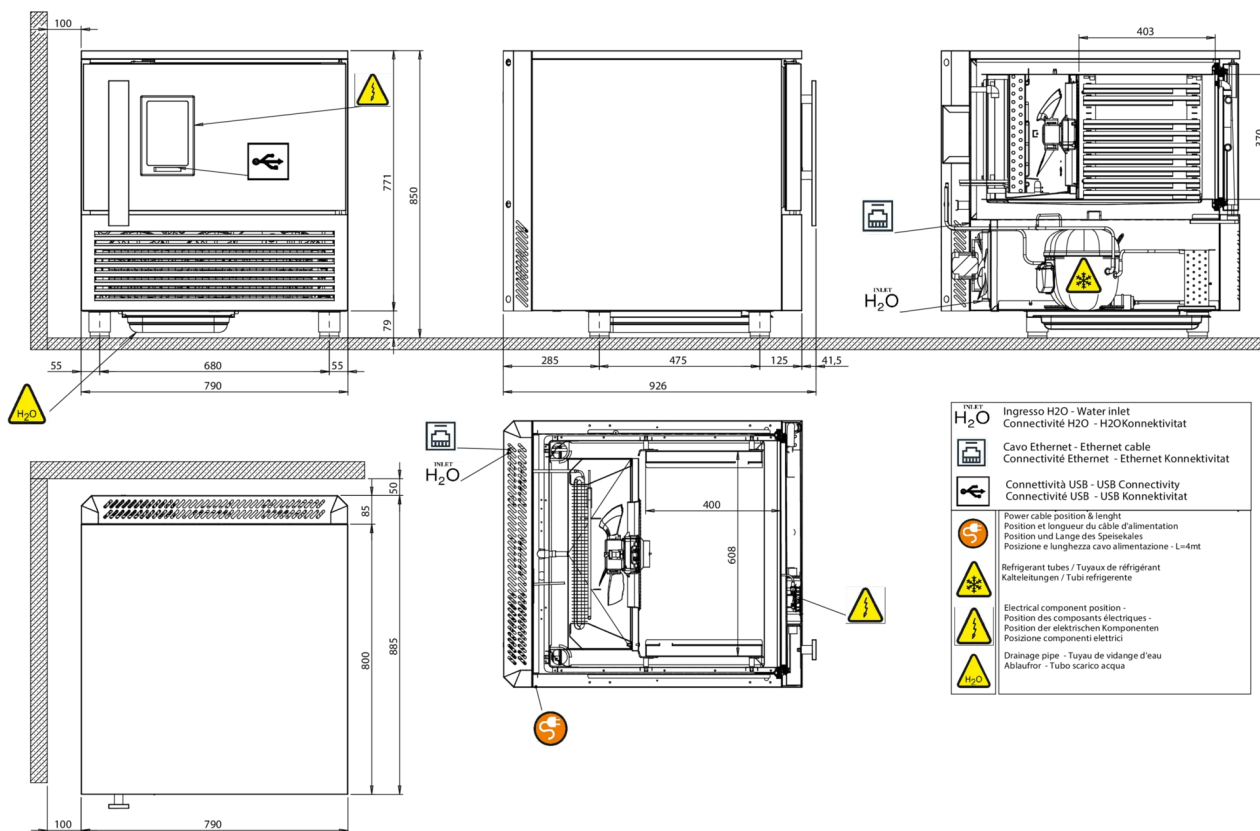


weinnovate cooking

CODICE  
BN2ABD050435

MODELLO  
OGL05

SERIE  
MULTIFONCTION



	Ingresso H <sub>2</sub> O - Water inlet Connectivité H <sub>2</sub> O - H <sub>2</sub> O Konnektivität
	Cavo Ethernet - Ethernet cable Connectivité Ethernet - Ethernet Konnektivität
	Connettività USB - USB Connectivity Connectivité USB - USB Konnektivität
	Power cable position & length Position et longueur du câble d'alimentation Position und Länge des Speisekables Posizione e lunghezza cavo alimentazione - L=4mt
	Refrigerant tubes / Tuyaux de réfrigérant Kälteleitungen / Tubi refrigerante
	Electrical component position - Position des composants électriques - Position der elektrischen Komponenten Posizione componenti elettrici
	Drainage pipe - Tuyau de vidange d'eau Abflauror - Tubo scarico acqua

## Abatidor Multifunción 5 GN1/1 +90°C / -40°C

CODICE  
BN2ABD050435

MODELLO  
OGL05

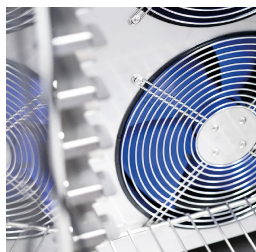
SERIE  
MULTIFONCTION



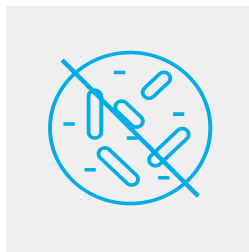
Régulation d'humidité 0/100 % avec générateur de vapeur instantané



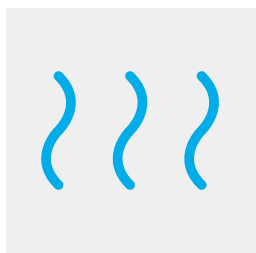
Sonde multi-niveaux avec 4 points de lecture pour une fiabilité absolue des données.



Assainissement avec cycle combiné IONS / VAPEUR



Pasteurisation professionnelle à tous les niveaux de conservation, vous donnant la possibilité de pasteuriser et de refroidir des produits, en totale conformité avec les règles de sécurité



Cuisson basse température idéale pour les procédés de nuit, elle cuit vos produits à basse température tout en respectant leurs propriétés.



Grâce au gaz R290 fourni en standard pour toutes les versions disponibles, Olis garantit le soin et la durabilité dans tous les aspects du développement de ses produits.