

PANIER PANIER PLUS - OBP184EAS

CODICE
BND211080

MODELLO
OBP184EAS

SERIE
WASH



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Lave-vaisselle professionnels conçus pour répondre aux besoins de nettoyage efficace et rapide de la vaisselle et des ustensiles dans les environnements commerciaux, tels que les restaurants, les hôtels et autres établissements alimentaires. Les équipements Olis sont conçus pour traiter un volume important de vaisselle et garantir des normes d'hygiène élevées dans les établissements commerciaux.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

■ Les lave-vaisselle à panier de la gamme OBP atteignent de nouveaux sommets d'efficacité grâce à différentes possibilités d'application. ■ La simplicité et la facilité d'utilisation caractérisent aussi bien la phase de travail que le nettoyage et l'entretien quotidiens. ■ Le design pratique du panneau de commande et l'accès facile aux fonctions de la machine font d'OBP une référence dans le monde des lave-vaisselle professionnels de grande capacité.

■ Nouvelles portes isolées à double paroi avec système de protection contre les chutes ■ Système de filtration EASY ■ le système de filtration révolutionnaire garantit à l'utilisateur final un processus de filtration en 3 étapes ■ Panneau de commande électromécanique avec numérisation ■ ALL-IN-1 Ce système innovant a été développé pour faciliter l'entretien et le nettoyage quotidiens de la machine

CODICE
BND211080

MODELLO
OBP184EAS

SERIE
WASH

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	BND211080
DÉFINITION	OBP184EAS LAVAST. TRAINO EL. 148-190 C/H
DIM. LARGEUR	2950 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	805 mm
DIM. HAUTEUR	1830 mm
POIDS NET	461 Kg
VOLUME (net)	4,346
LONGUEUR DU PAQUET	3150 mm
LARGEUR DU PAQUET	1000 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	2020 mm
VOLUME DU PAQUET	6,363 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	561 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	23.82 kW
CERTIFICAT NR	24,2kW

PANIER PANIER PLUS - OBP184EAS

CODICE
BND211080

MODELLO
OBP184EAS

SERIE
WASH



Système de filtration EASY



le système de filtration révolutionnaire
garantit à l'utilisateur final un processus
de filtration en 3 étapes



Panneau de commande
électromécanique avec numérisation



ALL-IN-1 Ce système innovant a été
développé pour faciliter l'entretien et le
nettoyage quotidiens de la machine