

MESA DE CONSERVACIÓN GN 1/1 (1 PUERTA) TEMP -15/-20°C ENCIMERA CON ELEVADOR

CODICE
BN26WC600020407

MODELLO
OOWPBT01PA

SERIE
MESAS REFRIGERADAS



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.

Las mesas refrigeradas, todas ellas certificadas por su eficacia y calidad, garantizan la perfecta observación de materias primas, productos elaborados, gastronomía y pastelería, gracias también a un sistema de cierre automático de puertas con junta magnética.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

■ ■ ■ ■ Sistema de ventilación por conductos para igualar la temperatura interior ■ ■ MANDOS, CONTROLES Y SEGURIDAD: ■ Cuadro de control electrónico con función HACCP

MESA DE CONSERVACIÓN GN 1/1 (1 PUERTA TEMP -15/-20°C) ENCIMERA CON ELEVADOR

CODICE
BN26WC600020407

MODELLO
OOWPBT01PA

SERIE
MESAS REFRIGERADAS

Información técnica

| ESPECIFICACIÓN | DATA |
|---------------------------------|-----------------|
| MATERIAL | BN26WC600020407 |
| SUMINISTRO | ELECTRICIDAD |
| ANCHURA ANCHO | 915 mm |
| DIM. PRODUCTIVIDAD | 700 mm |
| DIM. ALTURA | 950 mm |
| PESO NETO | 66 Kg |
| VOLUMEN (neto) | 0.608475 |
| VOLUMEN DEL ENVASE | 0.763 m3 |
| PESO BRUTO DEL EMBALAJE | 76 Kg |
| FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR | 220-240V 1N |
| FRECUENCIA | 50Hz |
| ENERGÍA ELÉCTRICA | 0.49 kW |
| TIPO DE GAS/REFRIGERANTE | R452a |
| GRADO IP | IPX4 |
| Capacidad | 123 |

MESA DE CONSERVACIÓN GN 1/1 (1 PUERTA) TEMP -15/-20°C ENCIMERA CON ELEVADOR

CODICE
BN26WC600020407

MODELLO
OOWPBT01PA

SERIE
MESAS REFRIGERADAS



Fondo de cubeta moldeado con bordes redondeados y soportes de rejilla extraíbles para una máxima higiene y flexibilidad de carga.



La uniformidad de la temperatura por todo el compartimento refrigerado está garantizado por un sistema de ventilación patentado que hace posible la canalización del aire gracias también a la ausencia del evaporador en la cámara.



Cajones de extracción total con guías telescópicas especiales de acero inoxidable Fulterer



Programación sencilla y accesibilidad inmediata. La solución para un uso rápido y sencillo.