

TAVOLO REFRIGERATO PREDISPOSTO (3 PORTE TEMP -2/+8°C) PIANO CON ALZATINA

CODICE
BN26KK102210407

MODELLO
OOKP03PA

SERIE
TAVOLI REFRIGERATI



CARATTERISTICHE GENERALI

Il principale vantaggio di una buona refrigerazione è quello di conservare in modo sicuro e igienico gli alimenti, riducendo il rischio di contaminazione e di deterioramento. Con la loro capacità e struttura in acciaio inossidabile, le attrezzature refrigeranti, garantiscono l'ottimale conservazione di verdure, carni, pesce, gelati e creme, mantenendone inalterato il sapore e la fragranza. Il rispetto degli standard di igiene e sicurezza alimentare, la riduzione dei costi energetici e la maggiore efficienza nel lavoro della cucina sono aspetti che hanno guidato OLIS nello sviluppo di una nuova gamma di attrezzature per la refrigerazione.

I tavoli refrigerati, tutti certificati per efficienza e qualità, garantiscono la perfetta osservazione di materie prime, di prodotti lavorati, di gastronomia e di pasticceria, grazie anche a un sistema di chiusura automatica delle porte con guarnizione magnetica.

SPECIFICHE TECNICHE

■ Fondo cella stampato con spigoli arrotondati e supporti griglie asportabili per il massimo grado di igiene e flessibilità di carico. Spessore di isolamento, di 60 mm, realizzato in poliuretano espanso ad alta densità, totalmente privo di CFC. Cassetti ad estrazione totale, grazie a speciali guide telescopiche Fulterer in acciaio inox. Porta autochiudente con blocco apertura a 100°. Cerniera inferiore fissata frontalmente per installazione su zoccolo. ■ GRUPPO REFRIGERANTE ■

Predisposto con gruppo condensante remoto ■ Evaporatori posizionati dietro ad ogni montante porta per garantire uniformità nella distribuzione del freddo ■ Evaporatori con trattamento in cataforesi ■ COMANDI, CONTROLLI E SICUREZZE: ■ Scheda elettronica di controllo con funzione HACCP ■ Sbrinamento elettrico (su versioni predisposte)

**TAVOLO REFRIGERATO PREDISPOSTO (3 PORTE
TEMP -2/+8°C) PIANO CON ALZATINA**

CODICE
BN26KK102210407

MODELLO
OOKP03PA

SERIE
TAVOLI REFRIGERATI

Technical Information

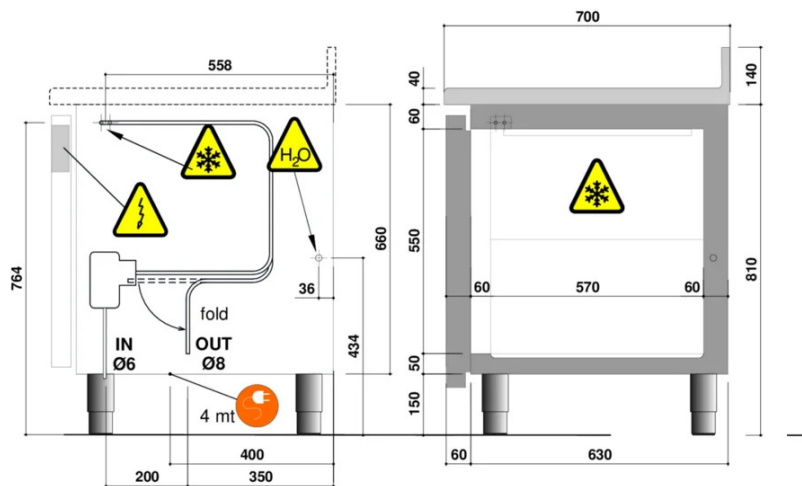
SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	BN26KK102210407
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	1555 mm
DIM. PRODONDITÀ	700 mm
DIM. ALTEZZA	950 mm
PESO NETTO	86 Kg
VOLUME (netto)	1.034075
VOLUME IMBALLO	1.45 m3
PESO LORDO IMBALLO	103 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	220-240V 1N
FREQUENZA	50Hz
POTENZA ELETTRICA	0.345 kW
TIPO GAS / REFRIGERANTE	R134a
GRADO IP	IPX4
CORRENTE NOMINALE	2.3
CAPACITA'	369

TAVOLO REFRIGERATO PREDISPOSTO (3 PORTE TEMP -2/+8°C) PIANO CON ALZATINA

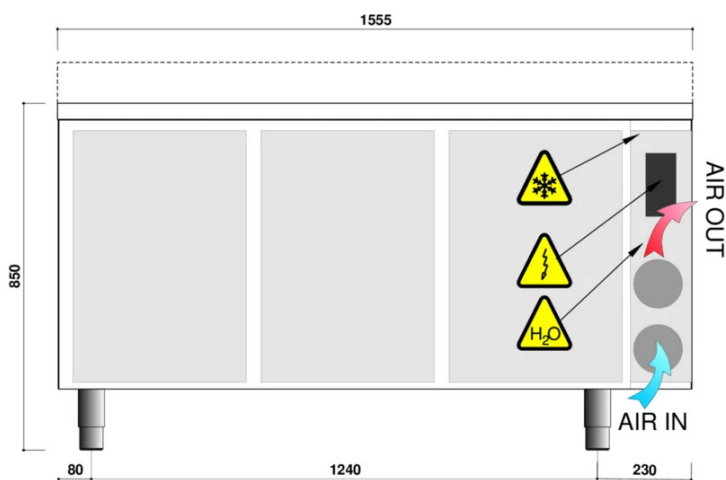
CODICE
BN26KK102210407

MODELLO
OOKP03PA

SERIE
TAVOLI REFRIGERATI



Remote unit connections:
- suction Ø8 m
- liquid Ø6 m



	Power cable position & length / Position und Länge des Speisekabels / Posizione e lunghezza cavo alim.
4 mt	
	Refrigerant tubes / Kälteleitungen / Tubi refrigerante
	Drainage pipe / Ablaufrohr / Tubo scarico
	Electrical components position / Position der elektrischen Komponente / Posizione componenti elettrici

OKP 3 DOORS GASTRONORM H 660

REFRIGERATED COUNTERS WITHOUT COOLING UNIT
KÜHLTISCHE OHNE KÜHLEINHEIT
TAVOLI REFRIGERATI PREDISPOSTI
TABLES REFRIGEREES SANS GROUPE LOGE
MESAS REFRIGERADA SIN UNIDAD DE ENFRIAMIENTO

TAVOLO REFRIGERATO PREDISPOSTO (3 PORTE TEMP -2/+8°C) PIANO CON ALZATINA

CODICE
BN26KK102210407

MODELLO
OOKP03PA

SERIE
TAVOLI REFRIGERATI



Fondo cella stampato con spigoli arrotondati e supporti griglie asportabili per il massimo grado di igiene e flessibilità di carico.



L'uniformità della temperatura in tutto il vano refrigerato è garantita da un sistema di ventilazione brevettato che prevede la canalizzazione dell'aria anche grazie all'assenza dell'evaporatore in cella.



Cassetti ad estrazione totale, grazie a speciali guide telescopiche Fullterer in acciaio inox



Facilità di programmazione e accessibilità immediata. La soluzione per un utilizzo facile e veloce.