

TABLE RÉFRIGÉRÉE PRÉPARÉE (4 PORTES TEMP -2/+8°C) AVEC PLATEAU

CODICE
BN26KK121210406

MODELLO
OOKP04P

SERIE
TABLES RÉFRIGÉRÉES



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.

Les tables réfrigérées, toutes certifiées pour leur efficacité et leur qualité, garantissent une observation parfaite des matières premières, des produits transformés, de la gastronomie et des pâtisseries, grâce également à un système de fermeture automatique des portes avec joint magnétique.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

■ Construction monocoque avec finition interne et externe en acier inoxydable (satin Scotch-Brite).

Fond de cellule moulé avec bords arrondis et supports de grille amovibles pour une hygiène maximale et une grande souplesse de chargement.

Tiroirs à extension totale, grâce aux glissières télescopiques en acier inoxydable spéciales Fulterer.

Porte à fermeture automatique avec verrouillage à 100°.

Épaisseur d'isolation, de 60 mm, en mousse de polyuréthane haute

densité, totalement sans CFC.

Unité de condensation amovible.

Charnière inférieure fixée frontalement pour l'installation sur plinthe. ■

GROUPE RÉFRIGÉRANT: ■ ■ ■ Evaporateurs avec traitement cataphorèse. ■ COMMANDES, CONTRÔLES ET SÉCURITÉ : ■ Carte de

contrôle électronique avec fonction HACCP. ■ Dégivrage électrique (sur les versions pré-installées).

TABLE RÉFRIGÉRÉE PRÉPARÉE (4 PORTES TEMP -2/+8°C) AVEC PLATEAU

CODICE
BN26KK121210406

MODELLO
OOKP04P

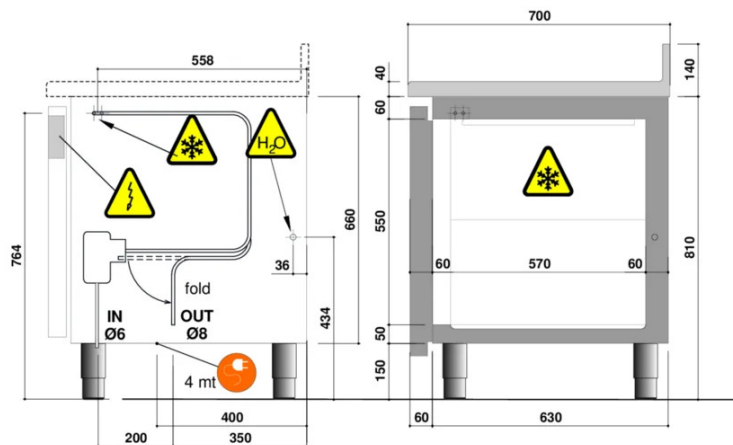
SERIE
TABLES RÉFRIGÉRÉES

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	BN26KK121210406
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	2015 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	700 mm
DIM. HAUTEUR	850 mm
POIDS NET	103 Kg
VOLUME (net)	1.198925
VOLUME DU PAQUET	1.781 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	123 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	220-240V 1N
FRÉQUENCE	50Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	0.361 kW
TYPE DE GAZ/RÉFRIGÉRANT	R134a
GRADE IP	IPX4
COURANT NOMINAL	2.4
Capacité	492

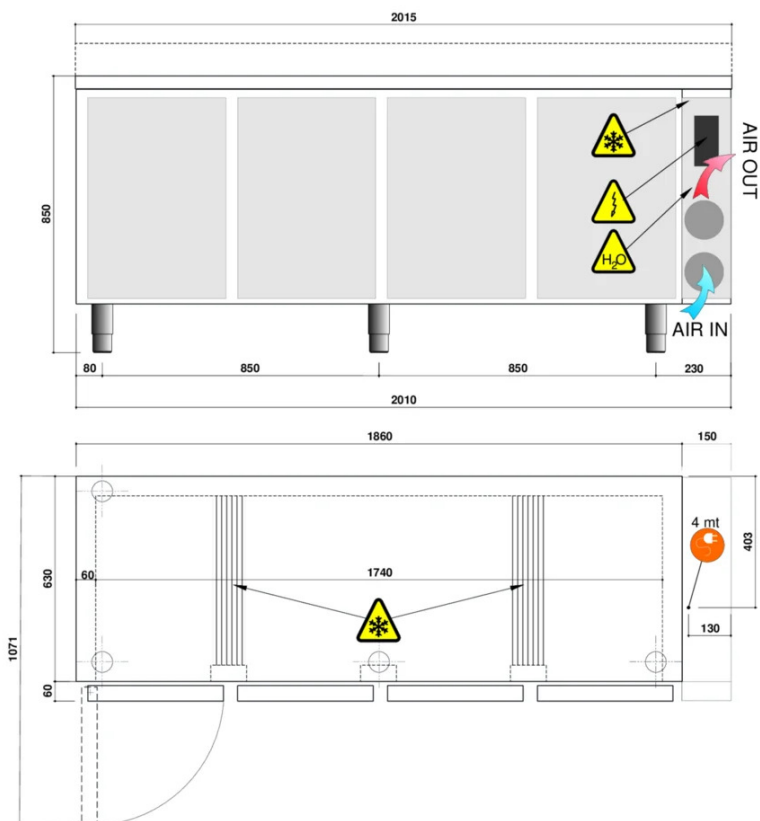
-2/+8°C) AVEC PLATEAU






SERIE
TABLES RÉFRIGÉRÉES



- suction Ø8 m
- liquid Ø6 m

- suction Ø8 m
- liquid Ø6 m



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

REFRIGERATED COUNTERS WITHOUT
COOLING UNIT

KÜHLTISCHE OHNE KÜHLEINHEIT
TAVOLI REFRIGERATI PREDISPOSTI
TABLES REFRIGEREES SANS GROUPE LOGE
MESAS REFRIGERADA SIN UNIDAD DE ENFRIAMIENTO

TABLE RÉFRIGÉRÉE PRÉPARÉE (4 PORTES TEMP -2/+8°C) AVEC PLATEAU

CODICE
BN26KK121210406

MODELLO
OOKP04P

SERIE
TABLES RÉFRIGÉRÉES



Fond de cellule moulé avec bords arrondis et supports de grille amovibles pour une hygiène maximale et une grande souplesse de chargement.



L'uniformité de la température dans l'ensemble du compartiment de réfrigération est garantie par un système de ventilation breveté qui prévoit la canalisation de l'air, ce aussi grâce à l'absence de l'évaporateur dans la cellule.



Tiroirs à extension totale avec glissières télescopiques spéciales Fulterer en acier inoxydable



Programmation facile et accessibilité immédiate. La solution pour une utilisation rapide et facile.