

# TAVOLO REFRIGERATO PREDISPOTO ( 4 PORTE TEMP -2/+8°C ) PIANO CON ALZATINA

CODICE  
BN26KK121210407

MODELLO  
OOKP04PA

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 PREDISPOTO ( 4 PORTE TEMP -2/+8°C ) PIANO CON ALZATINA

CODICE  
BN26KK121210407

MODELLO  
OOKP04PA

SERIE  
TAVOLI REFRIGERATI

## Technical Information

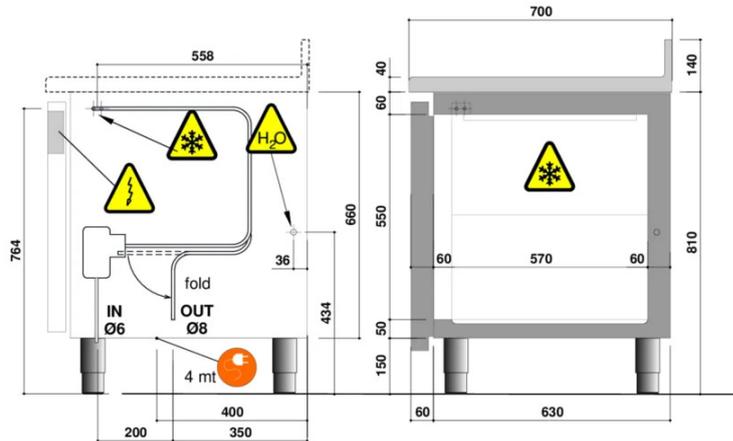
SPECIFICATION	DATA
<b>MATERIALE</b>	<b>BN26KK121210407</b>
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
<b>DIM. LARGHEZZA</b>	<b>2015 mm</b>
DIM. PRODONDITÀ	700 mm
<b>DIM. ALTEZZA</b>	<b>950 mm</b>
PESO NETTO	103 Kg
<b>VOLUME (netto)</b>	<b>1.339975</b>
VOLUME IMBALLO	1.781 m3
<b>PESO LORDO IMBALLO</b>	<b>123 Kg</b>
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	220-240V 1N
<b>FREQUENZA</b>	<b>50Hz</b>
POTENZA ELETTRICA	0.361 kW
<b>TIPO GAS / REFRIGERANTE</b>	<b>R134a</b>
GRADO IP	IPX4
<b>CORRENTE NOMINALE</b>	<b>2.4</b>
CAPACITA'	492

# TAVOLO REFRIGERATO PREDISPOSTO ( 4 PORTE TEMP -2/+8°C ) PIANO CON ALZATINA

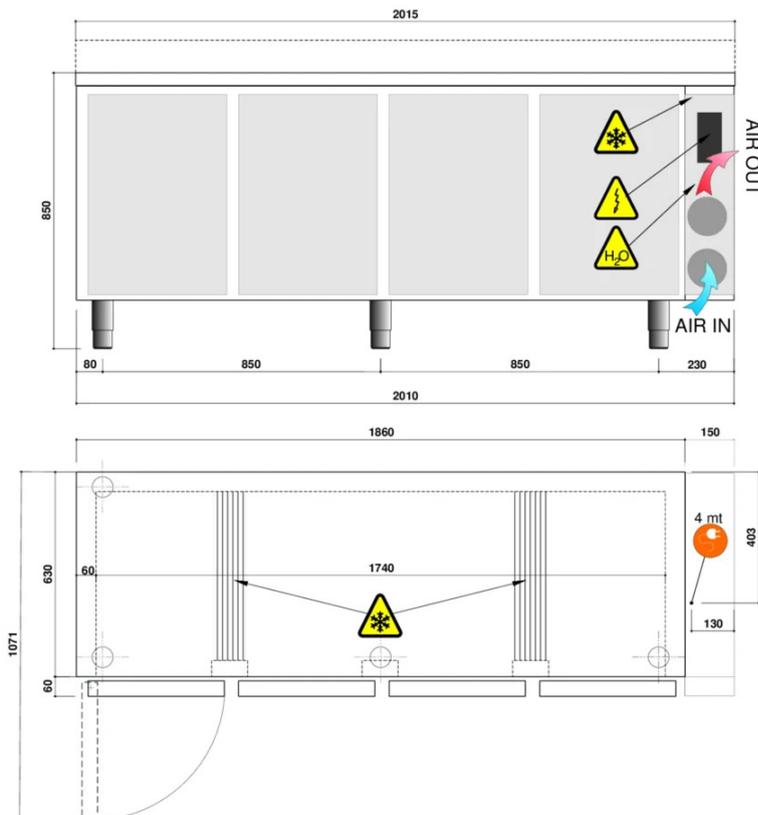
CODICE  
BN26KK121210407

MODELLO  
OOKP04PA

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.
	Refrigerant tubes / Kälteleitungen / Tubi refrigerante
	Drainage pipe / Ablaufrohr / Tubo scarico
	Electrical components position / Position der elektrischen Komponente / Posizione componenti elettrici

**OKP 4 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 ( 4 PORTE TEMP -2/+8°C ) PIANO CON ALZATINA

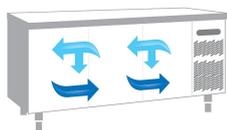
CODICE  
BN26KK121210407

MODELLO  
OOKP04PA

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.