KÜHLTISCHE FÜR ZENTRALKÜHLUNGGN GN 1/1 (3 TÜREN TEMP -15°-20°C)MIT ARBEITSPLATTE

CODICE	MODELLO	SERIE
BN26KK602210406	OOKPBT03P	KÜHLTISCHE TABELLEN

ALLGEMEINE MERKMALE

Der Hauptvorteil einer guten Kühlung besteht in der sicheren und hygienischen Lagerung von Lebensmitteln, wodurch das Risiko von Verunreinigungen und Verderb verringert wird. Mit ihrem Fassungsvermögen und ihrer Struktur aus rostfreiem Stahl gewährleisten die Kühlgeräte eine optimale Konservierung von Gemüse, Fleisch, Fisch, Eis und Sahne, wobei Geschmack und Duft erhalten bleiben. Die Einhaltung der Hygiene- und Lebensmittelsicherheitsstandards, die Senkung der Energiekosten und die Steigerung der Effizienz der Küchenarbeit sind Aspekte, die OLIS bei der Entwicklung einer neuen Reihe von Kühlgeräten geleitet haben.

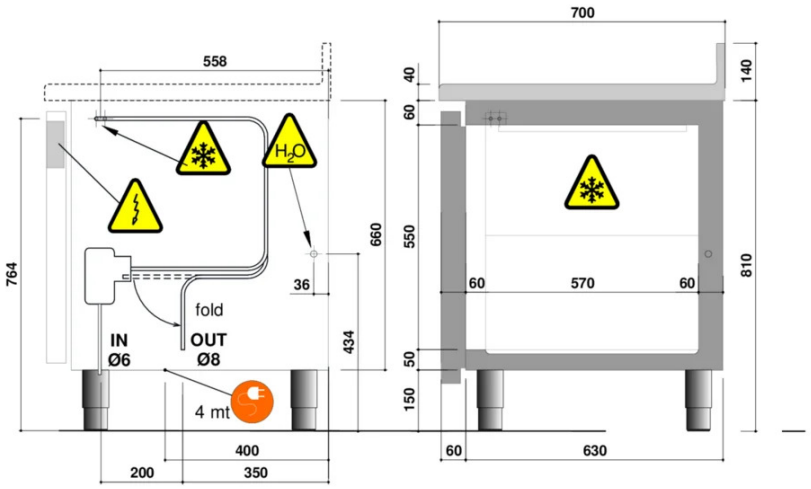
Die Kühltische, die alle für ihre Effizienz und Qualität zertifiziert sind, garantieren eine perfekte Beobachtung der Rohstoffe, der verarbeiteten Produkte, der Gastronomie und der Backwaren, auch dank eines automatischen Türschließsystems mit Magnetdichtung.

TECHNISCHE DATEN

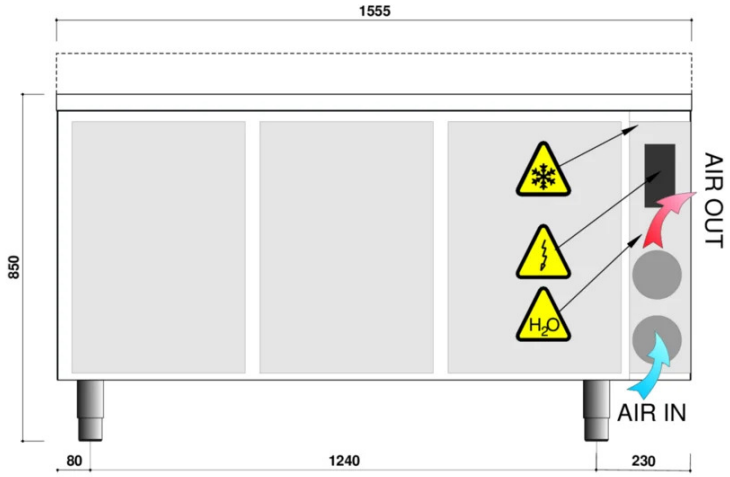
▮▮▮▮▮▮ BEFEHLE, KONTROLLEN UND SICHERHEIT: ▮ Automatische Verdunstungsvorrichtung für Kondenswasser ohne Stromversorgung.

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	**BN26KK602210406**
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	**1555 mm**
DIM. PRODUKTIVITÄT	700 mm
DIM. HÖHE	**850 mm**
NETTOGEWICHT	89 Kg
VOLUMEN (netto)	**0.925225**
VERPACKUNGSVOLUMEN	1.415 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	**106 Kg**
STANDARD-STROMVERSORGUNG	220-240V 1N
FREQUENZ	**50Hz**
ELEKTRISCHE LEISTUNG	0.955 kW
GAS-/KÄLTEMITTELART	**R452a**
IP-GRAD	IPX4
BETRIEBSSTROM	**3.3**
Kapazität	369

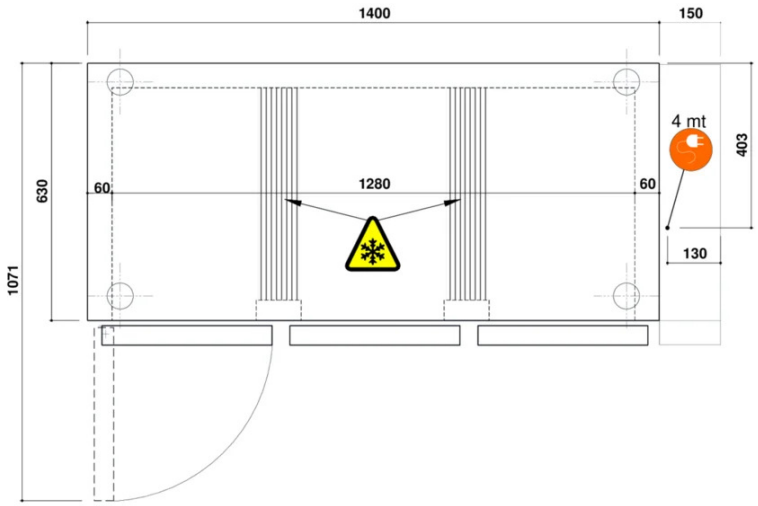


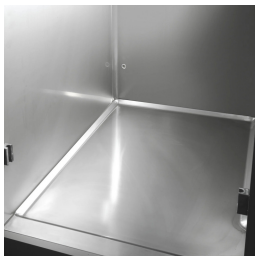
Remote unit connections:
- suction Ø8 m
- liquid Ø6 m



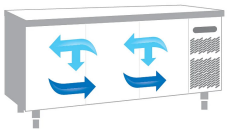
OKP 3 DOORS
GASTRONORM H 660

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





Geformter Zellenboden mit abgerundeten Kanten und abnehmbaren Gitterträgern für maximale Hygiene und Flexibilität beim Beladen.



Ein patentiertes Belüftungssystem, das die Kanalisierung der Luft vorsieht, gewährleistet eine gleichmäßige Temperatur im gesamten Kühlfach, auch dank des Fehlens eines Verdampfers in der Kühlzelle.

Schubladen mit Vollauszug und Fulterer-Spezial-Teleskopschienen aus Edelstahl

Einfache Programmierung und sofortige Erreichbarkeit. Die Lösung für den schnellen und einfachen Einsatz.