

KÜHLTISCHE FÜR ZENTRAALKÜHLUNG GN 1/1 (4 TÜREN TEMP -15°-20°C) MIT ARBEITSPLATTE

CODICE
BN26KK621210406

MODELLO
OOKPBT04P

SERIE
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.

KÜHLTISCHE FÜR ZENTRAALKÜHLUNG GN 1/1 (4 TÜREN TEMP -15°-20°C) MIT ARBEITSPLATTE

CODICE
BN26KK621210406

MODELLO
OOKPBT04P

SERIE
KÜHLTISCHE TABELLEN

Technische Informationen

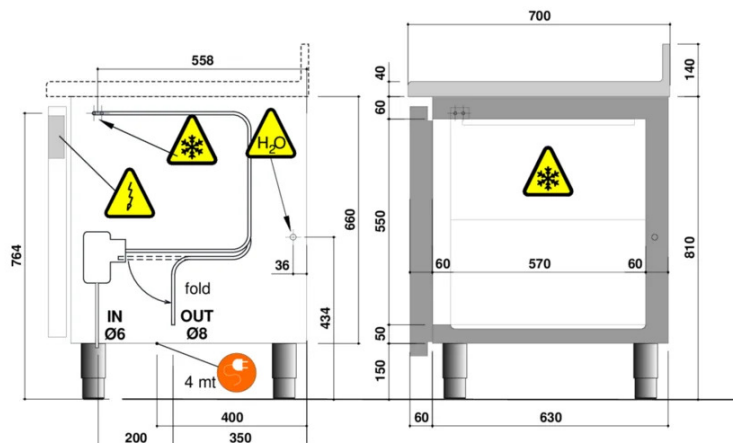
| SPEZIFIKATION | DATA |
|---------------------------|-----------------|
| MATERIAL | BN26KK621210406 |
| SUPPLY | ELEKTROTECHNIK |
| DIM. BREITE | 2015 mm |
| DIM. PRODUKTIVITÄT | 700 mm |
| DIM. HÖHE | 850 mm |
| NETTOGEWICHT | 106 Kg |
| VOLUMEN (netto) | 1.198925 |
| VERPACKUNGSVOLUMEN | 1.781 m3 |
| BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT | 126 Kg |
| STANDARD-STROMVERSORGUNG | 220-240V 1N |
| FREQUENZ | 50Hz |
| ELEKTRISCHE LEISTUNG | 0.955 kW |
| GAS-/KÄLTEMITTELART | R452a |
| IP-GRAD | IPX4 |
| BETRIEBSSTROM | 3.65 |
| Kapazität | 492 |

KÜHLTISCHE FÜR ZENTRALKÜHLUNG GN 1/1 (4 TÜREN TEMP -15°-20°C) MIT ARBEITSPLATTE

CODICE
BN26KK621210406

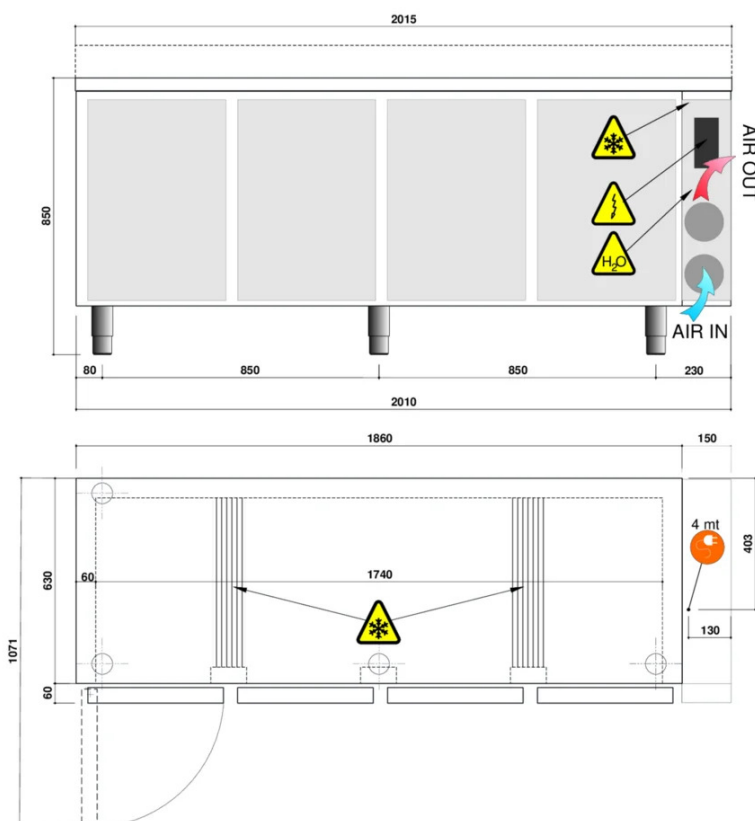
MODELLO
OOKPBT04P





SERIE
KÜHLTISCHE TABELLEN



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 refrigeranti |
|  | 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

KÜHLTISCHE FÜR ZENTRAALKÜHLUNG GN 1/1 (4 TÜREN TEMP -15°-20°C) MIT ARBEITSPLATTE

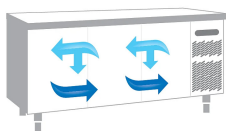
CODICE
BN26KK621210406

MODELLO
OOKPBT04P

SERIE
KÜHLTISCHE TABELLEN



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.