

# TABLE DE CONGÉLATION ( 2 PORTES TEMP -15/-20°C ) AVEC PLAN DE TRAVAIL ADOSSÉ

CODICE  
BN26WC5002104LB

MODELLO  
OOWBT02PA

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.

# TABLE DE CONGÉLATION ( 2 PORTES TEMP -15/-20°C ) AVEC PLAN DE TRAVAIL ADOSSÉ

CODICE  
BN26WC5002104LB

MODELLO  
OOWBT02PA

SERIE  
TABLES RÉFRIGÉRÉES

## 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. ■

COMMANDES, CONTRÔLES ET SÉCURITÉ : ■ GROUPE RÉFRIGÉRANT: ■

Fluide frigorigène R290. Évaporateur hors cellule pour une plus grande commodité de chargement. ■ Système de ventilation pour uniformiser la température intérieure ■ Evaporateurs avec traitement cataphorèse.

■ COMMANDES, CONTRÔLES ET SÉCURITÉ : ■ Carte de contrôle électronique avec fonction HACCP. ■ Système de dégivrage par gaz chauds (sur les versions à moteur embarqué) ■ Dégivrage électrique (sur les versions pré-installées). ■ Dispositif automatique d'évaporation de l'eau de condensation sans apport d'énergie électrique

# TABLE DE CONGÉLATION ( 2 PORTES TEMP -15/-20°C ) AVEC PLAN DE TRAVAIL ADOSSÉ

CODICE  
BN26WC5002104LB

MODELLO  
OOWBT02PA

SERIE  
TABLES RÉFRIGÉRÉES

## Informations techniques

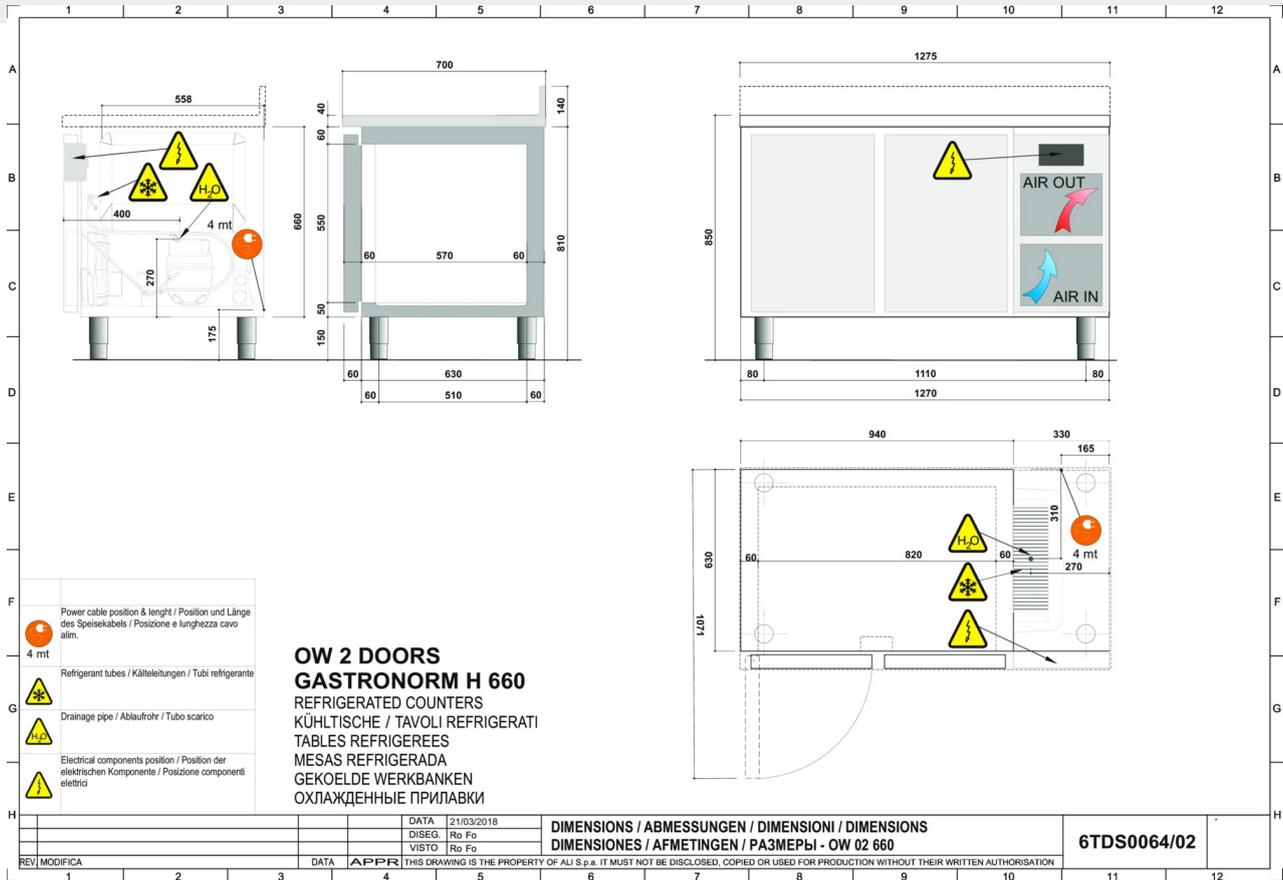
SPECIFICATION	DATA
<b>MATÉRIAU</b>	<b>BN26WC5002104LB</b>
DÉFINITION	OOWBT02PA DX BT PSPD C/A 50SV OLI
<b>FOURNITURE</b>	<b>ÉLECTRICITÉ</b>
DIM. LARGEUR	1275 mm
<b>DIM. PRODUCTIVITÉ</b>	<b>700 mm</b>
DIM. HAUTEUR	950 mm
<b>POIDS NET</b>	<b>80 Kg</b>
VOLUME (net)	0.847875
<b>LONGUEUR DU PAQUET</b>	<b>1320 mm</b>
LARGEUR DU PAQUET	750 mm
<b>HAUTEUR DE L'EMBALLAGE</b>	<b>1060 mm</b>
VOLUME DU PAQUET	1,049 m3
<b>POIDS BRUT D'EMBALLAGE</b>	<b>102 Kg</b>
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	220-240V 1N
<b>FRÉQUENCE</b>	<b>50Hz</b>
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	0.515 kW
<b>TYPE DE GAZ/RÉFRIGÉRANT</b>	<b>R290</b>
GRADE IP	IPX4
<b>COURANT NOMINAL</b>	<b>3.3</b>
Capacité	246

# TABLE DE CONGÉLATION ( 2 PORTES TEMP -15/-20°C ) AVEC PLAN DE TRAVAIL ADOSSÉ

CODICE  
BN26WC5002104LB

MODELLO  
OOWBT02PA

SERIE  
TABLES RÉFRIGÉRÉES



## TABLE DE CONGÉLATION ( 2 PORTES TEMP -15/-20°C ) AVEC PLAN DE TRAVAIL ADOSSÉ

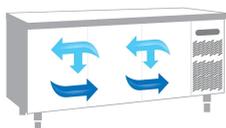
CODICE  
BN26WC5002104LB

MODELLO  
OOWBT02PA

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.