

# TAVOLO CONSERVATORE GN 1/1 ( 3 PORTE TEMP -15/-20°C)CON PIANO

CODICE  
BN26WC5022104LA

MODELLO  
OOWBT03P

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. ■ Unità condensatrice estraibile. ■ GRUPPO REFRIGERANTE ■ Evaporatore fuori cella per maggior comodità di carico ■ Sistema di ventilazione canalizzato per

uniformare la temperatura interna ■ Evaporatori con trattamento in cataforesi ■ COMANDI, CONTROLLI E SICUREZZE: ■ Scheda elettronica di controllo con funzione HACCP ■ Sistema di sbrinamento a gas caldo (su versioni motore a bordo) ■ Sbrinamento elettrico (su versioni predisposte) ■ Dispositivo automatico di evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica

# TAVOLO CONSERVATORE GN 1/1 ( 3 PORTE TEMP -15/-20°C)CON PIANO

CODICE  
BN26WC5022104LA

MODELLO  
OOWBT03P

SERIE  
TAVOLI REFRIGERATI

## Technical Information

SPECIFICATION	DATA
<b>MATERIALE</b>	<b>BN26WC5022104LA</b>
DEFINIZIONE	OOWBT03P DX BT PSPSPD C/P 50SV OLI
<b>ALIMENTAZIONE</b>	<b>ELETTRICA</b>
DIM. LARGHEZZA	1735 mm
<b>DIM. PRODONDITÀ</b>	<b>700 mm</b>
DIM. ALTEZZA	850 mm
<b>PESO NETTO</b>	<b>105 Kg</b>
VOLUME (netto)	1.032325
<b>LUNGHEZZA IMBALLO</b>	<b>1780 mm</b>
LARGHEZZA IMBALLO	750 mm
<b>ALTEZZA IMBALLO</b>	<b>1060 mm</b>
VOLUME IMBALLO	1,415 m3
<b>PESO LORDO IMBALLO</b>	<b>122 Kg</b>
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	220-240V 1N
<b>FREQUENZA</b>	<b>50Hz</b>
POTENZA ELETTRICA	0,74 kW
<b>TIPO GAS / REFRIGERANTE</b>	<b>R290</b>
GRADO IP	IPX4
<b>CORRENTE NOMINALE</b>	<b>3.3</b>
CAPACITA'	369

# TAVOLO CONSERVATORE GN 1/1 ( 3 PORTE TEMP -15/-20°C)CON PIANO

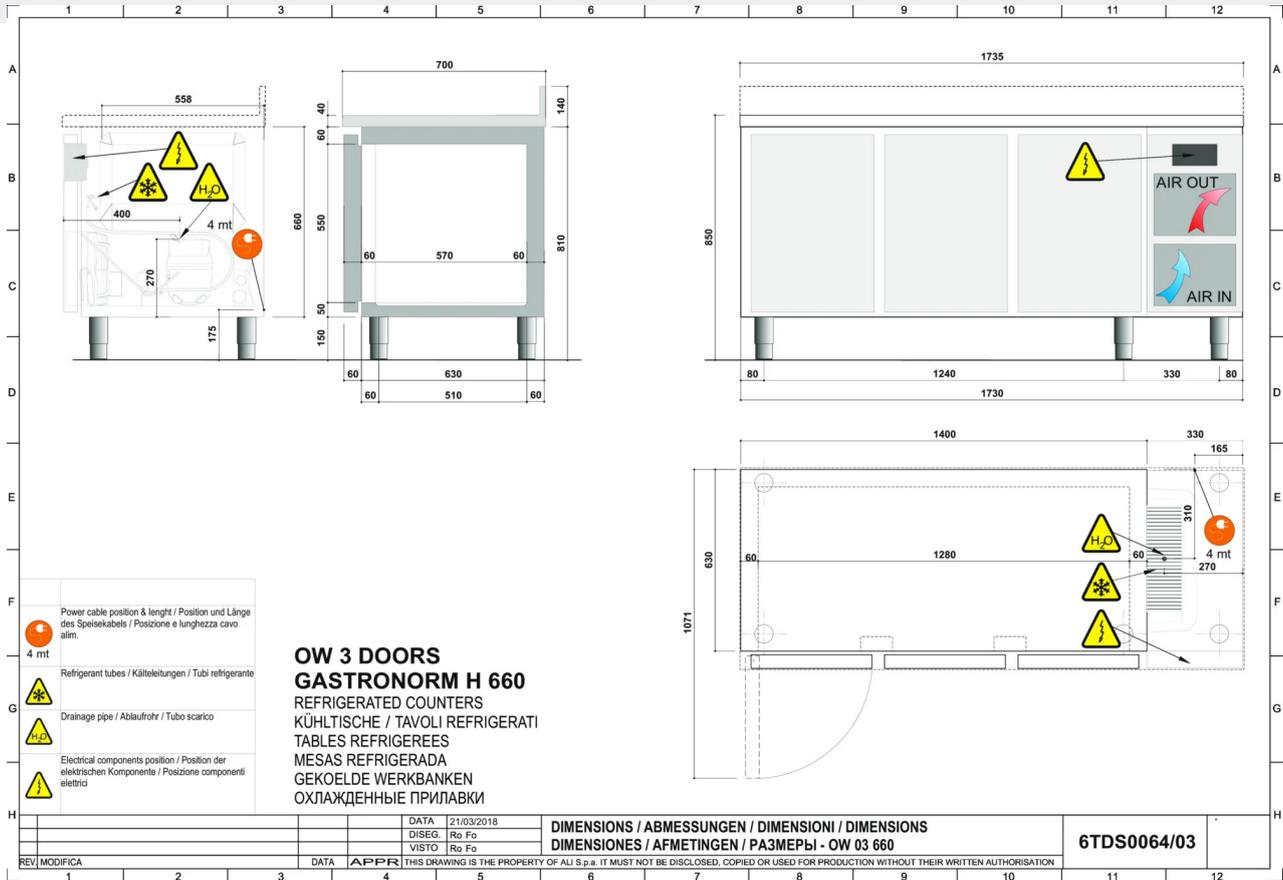


weinnovate cooking

CODICE  
BN26WC5022104LA

MODELLO  
OOWBT03P

SERIE  
TAVOLI REFRIGERATI



# TAVOLO CONSERVATORE GN 1/1 ( 3 PORTE TEMP -15/-20°C)CON PIANO

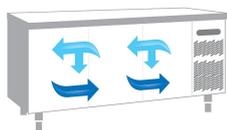
CODICE  
BN26WC5022104LA

MODELLO  
OOWBT03P

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.