

CODICE
BN26WC5022104LA

MODELLO

OOWBT03P

SERIE

MESAS REFRIGERADAS



#### CARACTERÍSTICAS GENERALES

La principal ventaja de una buena refrigeración es almacenar los alimentos de forma segura e higiénica, reduciendo el riesgo de contaminación y deterioro. Con su capacidad y estructura de acero inoxidable, los equipos de refrigeración garantizan una conservación óptima de verduras, carne, pescado, helados y cremas, manteniendo su sabor y fragancia. El cumplimiento de las normas de higiene y seguridad alimentaria, la reducción de los costes energéticos y el aumento de la eficacia en el trabajo de cocina son aspectos que guiaron a OLIS en el desarrollo de una nueva gama de equipos de refrigeración.

Las mesas refrigeradas, todas ellas certificadas por su eficacia y calidad, garantizan la perfecta observación de materias primas, productos elaborados, gastronomía y pastelería, gracias también a un sistema de cierre automático de puertas con junta magnética.

### **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

■ ■ ■ ■ Sistema de ventilación por conductos para igualar la temperatura interior ■ ■ MANDOS, CONTROLES Y SEGURIDAD: ■ Cuadro de control electrónico con función HACCP ■ ■ Dispositivo

automático de evaporación del agua de condensación sin consumo de energía eléctrica





CODICE

BN26WC5022104LA

**MODELLO**OOWBT03P

SERIE

MESAS REFRIGERADAS

### Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	BN26WC5022104LA
DEFINICIÓN	OOWBT03P DX BT PSPSPD C/P 50SV OLI
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	1735 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	700 mm
DIM. ALTURA	850 mm
PESO NETO	105 Kg
VOLUMEN (neto)	1.032325
LONGITUD DEL PAQUETE	1780 mm
ANCHO DEL PAQUETE	750 mm
ALTURA DEL ENVASE	1060 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	1,415 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	122 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	220-240V 1N
FRECUENCIA	50Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	0.74 kW
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	R290
GRADO IP	IPX4
CORRIENTE NOMINAL	3.3
Capacidad	369

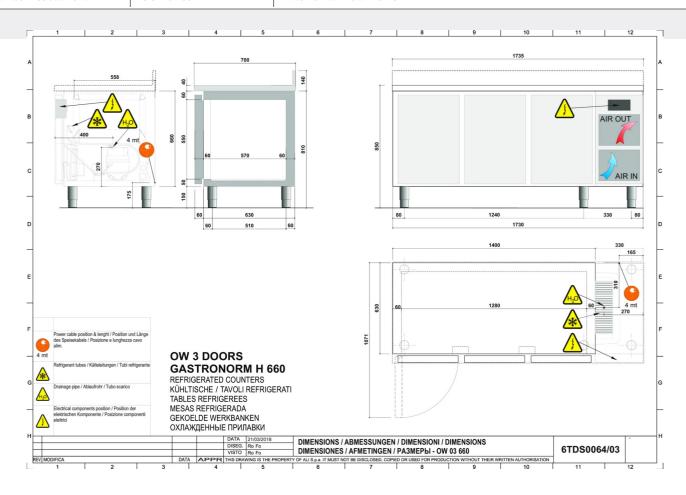




CODICE
BN26WC5022104LA

MODELLO OOWBT03P SERIE

MESAS REFRIGERADAS







**CODICE**BN26WC5022104LA

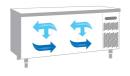
MODELLO
OOWBT03P

MESAS REFRIGERADAS

SERIE



Fondo de cubeta moldeado con bordes redondeados y soportes de rejilla extraíbles para una máxima higiene y flexibilidad de carga.



La uniformidad de la temperatura por todo el compartimento refrigerado está garantizado por un sistema de ventilación patentado que hace posible la canalización del aire gracias también a la ausencia del evaporador en la cámara.



Cajones de extracción total con guías telescópicas especiales de acero inoxidable Fulterer



Programación sencilla y accesibilidad inmediata. La solución para un uso rápido y sencillo.



