

TAVOLO REFRIGERATO (3 PORTE TEMP -2/+8°C) CON PIANO

CODICE
BN26KK0022104LA

MODELLO
OOK03P

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. ■ GRUPPO REFRIGERANTE ■ Evaporatori posizionati dietro ad ogni montante porta per garantire uniformità nella distribuzione del freddo ■ 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 REFRIGERATO (3 PORTE TEMP -2/+8°C) CON PIANO

CODICE
BN26KK0022104LA

MODELLO
OOK03P

SERIE
TAVOLI REFRIGERATI

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	BN26KK0022104LA
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	1735 mm
DIM. PRODONDITÀ	700 mm
DIM. ALTEZZA	850 mm
PESO NETTO	100 Kg
VOLUME (netto)	1.032325
VOLUME IMBALLO	1.45 m3
PESO LORDO IMBALLO	117 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	220-240V 1N
FREQUENZA	50Hz
POTENZA ELETTRICA	0.35 kW
TIPO GAS / REFRIGERANTE	R134a
GRADO IP	IPX4
CORRENTE NOMINALE	2.3
CAPACITA'	369

TAVOLO REFRIGERATO (3 PORTE TEMP -2/+8°C) CON PIANO

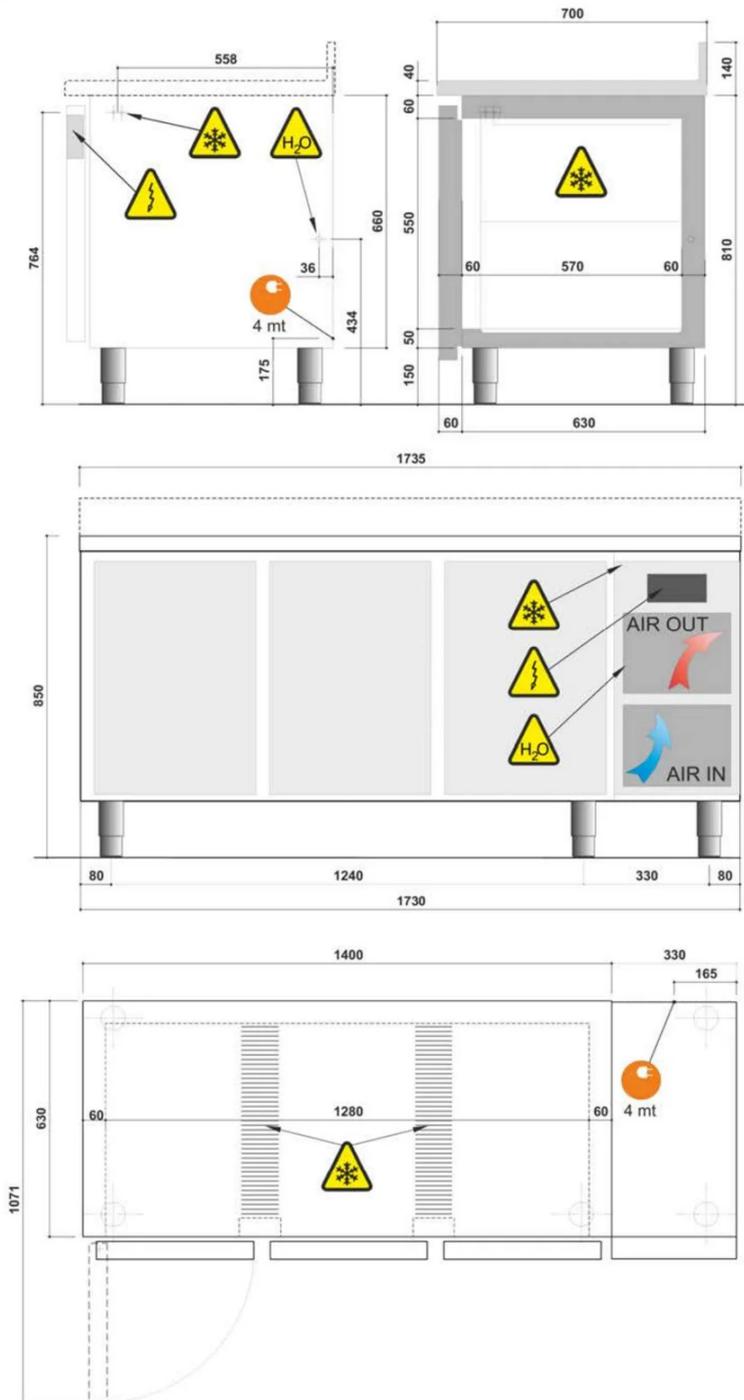


weinnovate cooking

CODICE
BN26KK0022104LA

MODELLO
OOK03P

SERIE
TAVOLI REFRIGERATI



OK 3 DOORS GASTRONORM H 660 REFRIGERATED COUNTERS KÜHLTISCHE / TAVOLI REFRIGERATI TABLES REFRIGEREES MESAS REFRIGERADA GEKOELDE WERKBANKEN ОХЛАЖДЕННЫЕ ПРИЛAVКИ

-  Power cable position & length / Position und Länge des Speisekabels / Posizione e lunghezza cavo alim.
4 mt
-  Refrigerant tubes / Kälteleitungen / Tubi refrigerante
-  Drainage pipe / Ablaufrohr / Tubo scarico
-  Electrical components position / Position der elektrischen Komponente / Posizione componenti elettrici

TAVOLO REFRIGERATO (3 PORTE TEMP -2/+8°C) CON PIANO

CODICE
BN26KK0022104LA

MODELLO
OOK03P

SERIE
TAVOLI REFRIGERATI



Facilità di programmazione e accessibilità immediata. La soluzione per un utilizzo facile e veloce.



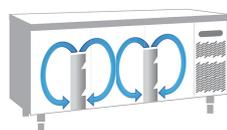
Condensatore protetto da filtri per garantire un funzionamento ottimale nel tempo.



Fondo cella stampato con spigoli arrotondati e supporti griglie asportabili per il massimo grado di igiene e flessibilità di carico.



Cassetti ad estrazione totale, grazie a speciali guide telescopiche Fullterer in acciaio inox



Evaporatori posizionati dietro ad ogni montante porta per garantire uniformità nella distribuzione del freddo.