

TABLE RÉFRIGÉRÉE (3 PORTES TEMP -2/+8°C) AVEC PLATEAU

CODICE
BN26KK0022104LA

MODELLO
OOK03P

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.

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. ■

GROUPE RÉFRIGÉRANT: ■ ■ 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)

TABLE RÉFRIGÉRÉE (3 PORTES TEMP -2/+8°C) AVEC PLATEAU

CODICE
BN26KK0022104LA

MODELLO
OOK03P

SERIE
TABLES RÉFRIGÉRÉES

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	BN26KK0022104LA
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	1735 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	700 mm
DIM. HAUTEUR	850 mm
POIDS NET	100 Kg
VOLUME (net)	1.032325
VOLUME DU PAQUET	1.45 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	117 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	220-240V 1N
FRÉQUENCE	50Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	0.35 kW
TYPE DE GAZ/RÉFRIGÉRANT	R134a
GRADE IP	IPX4
COURANT NOMINAL	2.3
Capacité	369

TABLE RÉFRIGÉRÉE (3 PORTES TEMP -2/+8°C) AVEC PLATEAU

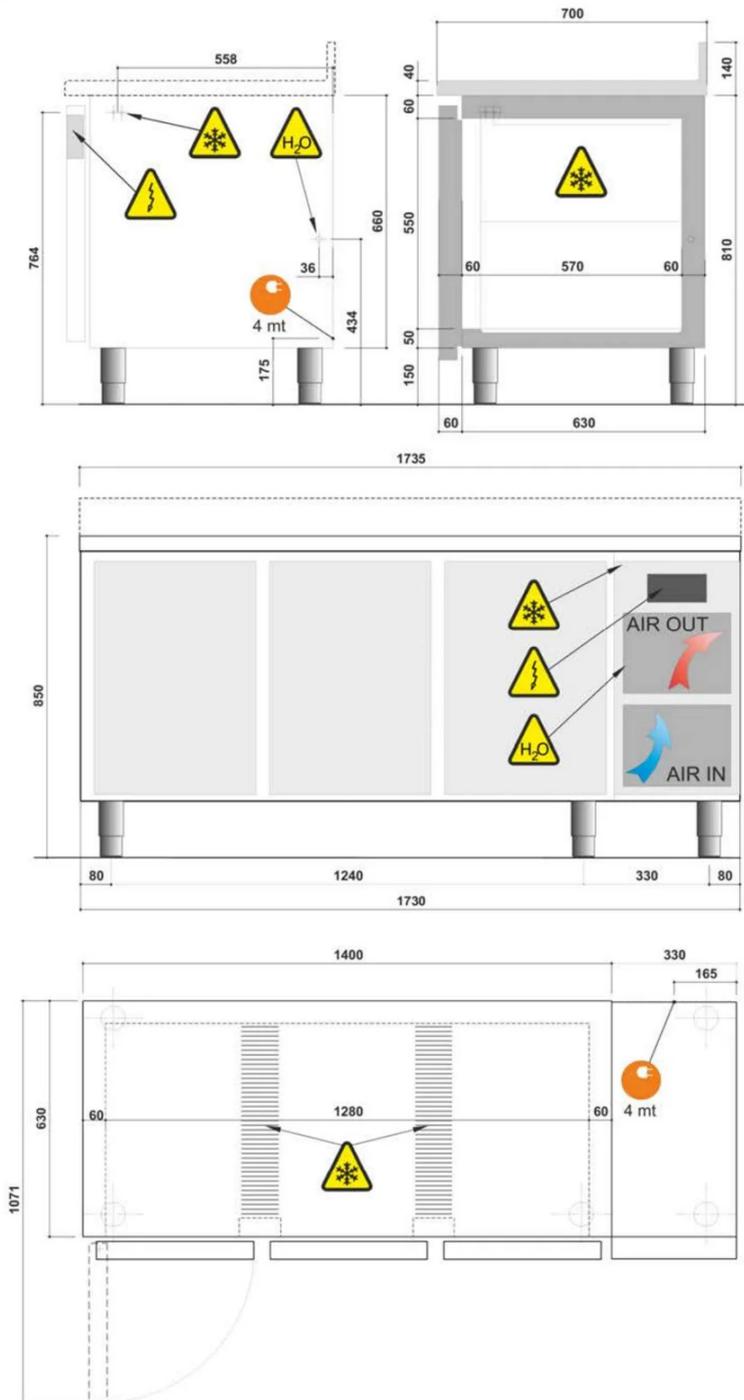


weinnovate cooking

CODICE
BN26KK0022104LA

MODELLO
OOK03P

SERIE
TABLES RÉFRIGÉRÉES



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

TABLE RÉFRIGÉRÉE (3 PORTES TEMP -2/+8°C) AVEC PLATEAU

CODICE
BN26KK0022104LA

MODELLO
OOK03P

SERIE
TABLES RÉFRIGÉRÉES



Programmation facile et accessibilité immédiate. La solution pour une utilisation rapide et facile.



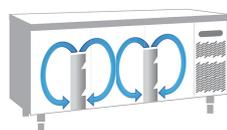
Condensateur protégé par des filtres pour assurer un fonctionnement optimal dans le temps.



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 avec glissières télescopiques spéciales Fulterer en acier inoxydable



Les évaporateurs sont placés derrière chaque pilier de porte pour assurer une distribution uniforme du froid.