

MESA REFRIGERADA (4 PUERTAS TEMP -2/+8°C) CON TABLERO

CODICE
BN26KK0212104LA

MODELLO
OOK04P

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

■ ■ ■ ■ ■ MANDOS, CONTROLES Y SEGURIDAD: ■ Cuadro de control electrónico con función HACCP

MESA REFRIGERADA (4 PUERTAS TEMP -2/+8°C) CON TABLERO

CODICE
BN26KK0212104LA

MODELLO
OOK04P

SERIE
MESAS REFRIGERADAS

Información técnica

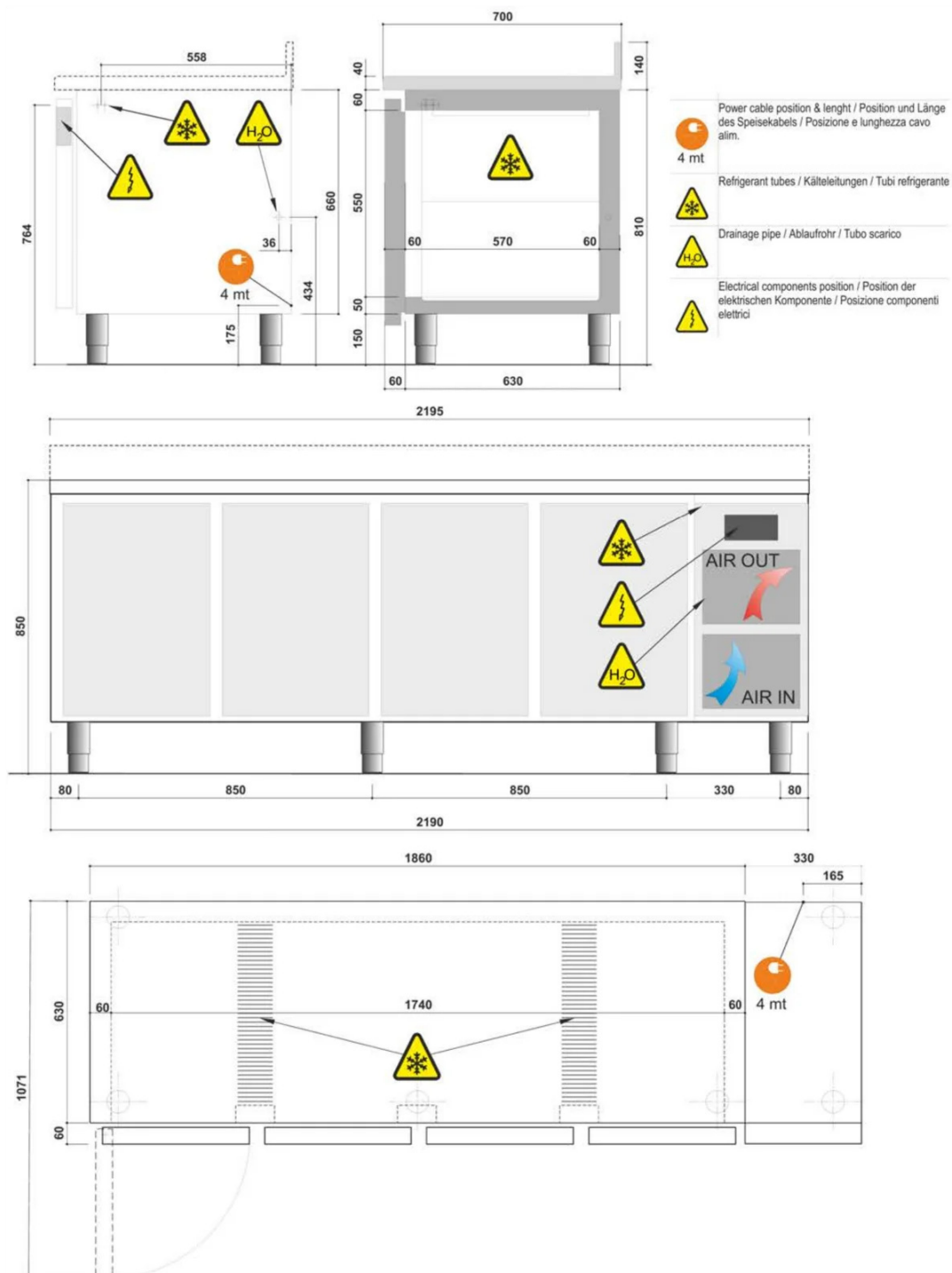
ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	BN26KK0212104LA
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	2195 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	700 mm
DIM. ALTURA	850 mm
PESO NETO	117 Kg
VOLUMEN (neto)	1.306025
VOLUMEN DEL ENVASE	1.781 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	137 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	220-240V 1N
FRECUENCIA	50Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	0.32 kW
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	R134a
GRADO IP	IPX4
CORRIENTE NOMINAL	2.4
Capacidad	492

MESA REFRIGERADA (4 PUERTAS TEMP -2/+8°C) CON TABLERO

CODICE
BN26KK0212104LA

MODELLO
OOK04P

SERIE
MESAS REFRIGERADAS



MESA REFRIGERADA (4 PUERTAS TEMP -2/+8°C) CON TABLERO

CODICE
BN26KK0212104LA

MODELLO
OOK04P

SERIE
MESAS REFRIGERADAS



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



Condensador protegido por filtros para garantizar un funcionamiento óptimo a lo largo del tiempo.



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



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



Evaporadores situados detrás de cada montante de la puerta para garantizar una distribución uniforme del frío.