

ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 - VERSIONE BASE SENZA PIANO - MOTORE A BORDO

CODICE
BN2ABF400401

MODELLO
OE050COMPACTSTAFF

SERIE
ABBATTITORI DI
TEMPERATURA



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.

Gli abbattitori Olis sono realizzati con un sistema all'avanguardia per conservare gli alimenti in modo salutare e garantire una maggiore e globale efficienza della struttura.

La chiusura automatica delle porte con guarnizione magnetica garantisce totale sicurezza, massima qualità e igiene di ogni prodotto preparato.

SPECIFICHE TECNICHE

■ Costruzione monoscocca in acciaio inox AISI304 satinato Scotch-Brite ■ Struttura interna raggiata in acciaio inox AISI304 ■ Fondo interno stampato con piletta centrale di scarico ■ Isolamento in PU privo di HCFC, spessore 60 mm, densità 42 kg/m³ ■ Batteria evaporante in rame-alluminio, con trattamento anticorrosione in cataforesi, con deflettore apribile a battente su cerniere, per la pulizia. ■ Resistenza anticondensa posta sotto la cornice della battuta ■ Maniglia ergonomica a tutta altezza e guarnizione magnetica sui 4 lati della porta ■ Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura ■ Dispositivo di sbrinamento manuale ■ Ventilatori elettronici ■ Gas ecologico R452A ■ Controllo elettronico a membrana. Quadro elettrico organizzato IPX4 frontale, di facile accesso.

■ Costruzione monoscocca in acciaio inox AISI304 satinato Scotch-Brite ■ Struttura interna raggiata in acciaio inox AISI304 ■ Fondo interno stampato con piletta centrale di scarico ■ Isolamento in PU privo di HCFC, spessore 60 mm, densità 42 kg/m³ ■ Batteria evaporante in rame-alluminio, con trattamento anticorrosivo in cataforesi, con deflettore apribile per pulizia ■ Batteria condensante in rame con alette in alluminio ad alta resa termica ■ Resistenza anticondensa posta sotto la cornice della battuta ■ Maniglia ergonomica a tutta altezza e guarnizione magnetica sui 4 lati della porta ■ Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura ■ Dispositivo di sbrinamento manuale ■ Ventilatori elettronici ■ Gas ecologico R452A ■ Controllo elettronico ■ .

**ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 -
VERSIONE BASE SENZA PIANO - MOTORE A
BORDO**

CODICE
BN2ABF400401

MODELLO
OE050COMPACTSTAFF

SERIE
ABBATTITORI DI
TEMPERATURA

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	BN2ABF400401
DEFINIZIONE	ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 - VERSIONE BASE SENZA PIANO - MOTORE A BORDO
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	790 mm
DIM. PRODONDITÀ	700 mm
DIM. ALTEZZA	800 mm
PESO NETTO	85 Kg
LUNGHEZZA IMBALLO	790 mm
LARGHEZZA IMBALLO	850 mm
ALTEZZA IMBALLO	995 mm
VOLUME IMBALLO	0.67 m3
PESO LORDO IMBALLO	90 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	220-240 V ~ 50 Hz
POTENZA ELETTRICA	1.523 kW
TIPO GAS / REFRIGERANTE	R452a
POTENZA REFRIGERAZIONE	2.169
CORRENTE NOMINALE	6.34
CAPACITÀ	84

ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 - VERSIONE BASE SENZA PIANO - MOTORE A BORDO

CODICE
BN2ABF400401

MODELLO
OE050COMPACTSTAFF

SERIE
ABBATTITORI DI
TEMPERATURA



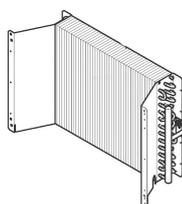
Controllo elettronico a membrana.
Quadro elettrico organizzato IPX4
frontale, di facile accesso.



Supporto porta-teglie in acciaio inox
AISI 304, con coppie guide amovibili
ANTIRIBALTA in acciaio inox AISI 304,
posizionabili ad incastro ogni 20 mm
per GN1/1 o 600x400.



Sonda al cuore riscaldata, con 1 punto
di misurazione.



Batteria evaporante in rame-alluminio,
con trattamento anticorrosivo in
cataforesi, con deflettore apribile a
bandiera su cerniere, per la pulizia