

ARMADIO REFRIGERATO - TEMP. -2° + 8° - 1400 LT -2+8°C 2 PORTE - TOUCH CONTROL - GAS R290

CODICE
BN20SC21OM35T

MODELLO
OFT140TNN

SERIE
ARMADI 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.

Costruzione monoscocca con finitura interna ed esterna in acciaio inox AISI304. Cruscotto apribile per facilitare la manutenzione periodica (pulizia del condensatore). Compartimento interno con fianchi stampati, 3 griglie Rilsan GN2/1 in dotazione. Schienale esterno e fondo sterno in acciaio preverniciato. Guarnizione magnetica sui quattro lati e contromagnete sulle battute guarnizione. Maniglia ergonomica a tutta altezza incassata nella parte frontale della porta, per un agevole apertura in qualsiasi tipo di installazione. Ventilazione indiretta grazie al sistema di canalizzazione a tutta altezza per una ottimale circolazione d'aria e uniforme distribuzione della temperatura. Fluido refrigerante ecologico R290

ARMADIO REFRIGERATO - TEMP. -2° + 8° - 1400 LT -2+8°C 2 PORTE - TOUCH CONTROL - GAS R290

CODICE
BN20SC21OM35T

MODELLO
OFT140TNN

SERIE
ARMADI REFRIGERATI

SPECIFICHE TECNICHE

■ Interno ed esterno in acciaio inox.
Fianchi stampati (no 35/35 e 70/70).
Isolamento pareti da 83 mm con poliuretano privo di CFC.
Cruscotto apribile per facilitare la manutenzione periodica (pulizia del condensatore).
Controllo touch screen.
Interno cella con angoli raggiati per facilitare la pulizia.
Piedini in acciaio da 150 mm regolabili in altezza.
Sbrinamento automatico con resistenza e dissipazione dell'acqua di condensa tramite gas caldo.

Porte con cerniere autochiudenti.
Luce per illuminazione cella e serratura di serie.
Predisposizione per posizionamento su zoccolo.
Monoblocco a tampone, esterno alla cella, con ventilazione forzata dall'alto verso il basso. ■ Versioni Frost-T Controllo Touch evoluto ed intuitivo esclusivo. Con un colpo d'occhio si possono verificare tutti i parametri di funzionamento e modificarli con pochi semplici touch.

ARMADIO REFRIGERATO - TEMP. -2° + 8° - 1400 LT
-2+8°C 2 PORTE - TOUCH CONTROL - GAS R290

CODICE
BN20SC21OM35T

MODELLO
OFT140TNN

SERIE
ARMADI REFRIGERATI

Technical Information

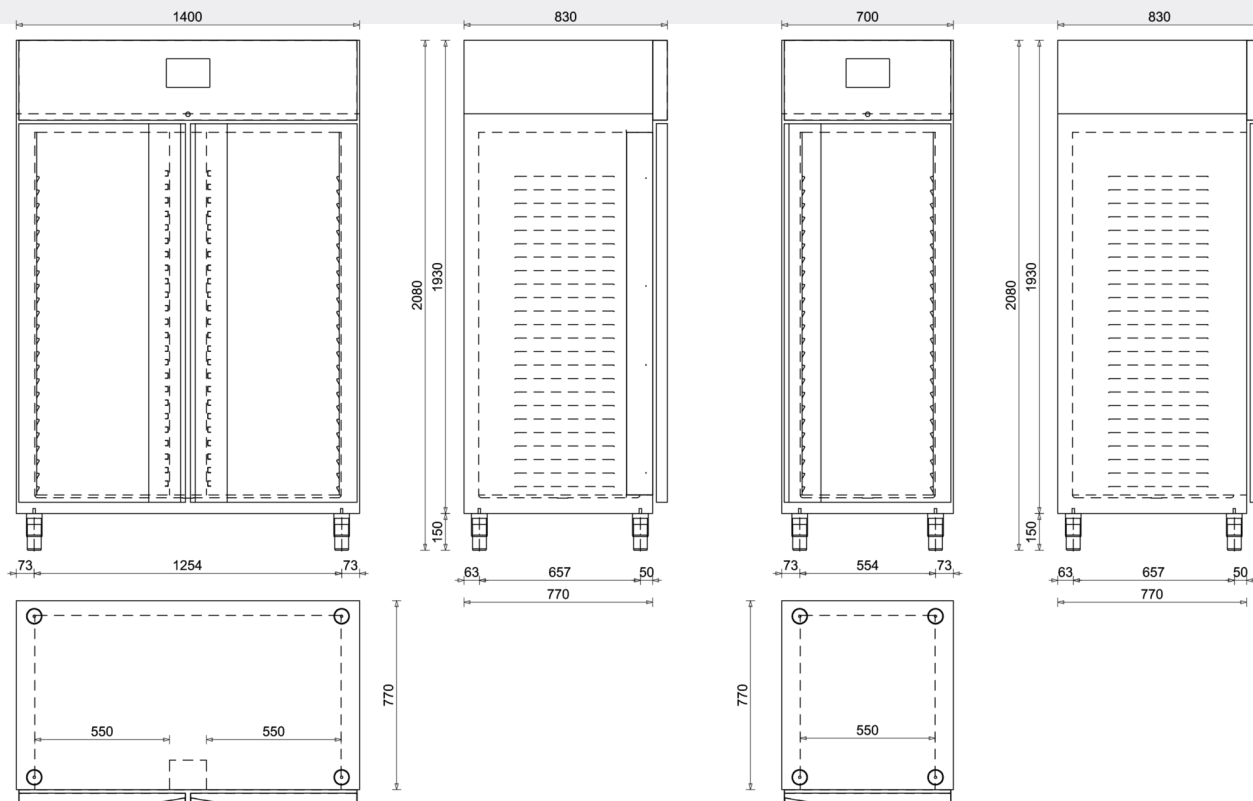
SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	BN20SC21OM35T
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	1400 mm
DIM. PRODONDITÀ	830 mm
DIM. ALTEZZA	2080 mm
PESO NETTO	191 Kg
LUNGHEZZA IMBALLO	860 mm
LARGHEZZA IMBALLO	1460 mm
ALTEZZA IMBALLO	2220 mm
VOLUME IMBALLO	2.76 m3
PESO LORDO IMBALLO	216 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	220-240V 1N
POTENZA ELETTRICA	0.47 kW
TIPO GAS / REFRIGERANTE	R290
POTENZA REFRIGERAZIONE	418
DIMENSIONE CELLA	1250X710X1480 MM
CORRENTE NOMINALE	2.1
CAPACITA'	1298 LT

ARMADIO REFRIGERATO - TEMP. -2° + 8° - 1400 LT -2+8°C 2 PORTE - TOUCH CONTROL - GAS R290

CODICE
BN20SC21OM35T

MODELLO
OFT140TNN

SERIE
ARMADI REFRIGERATI



ARMADIO REFRIGERATO - TEMP. -2° + 8° - 1400 LT -2+8°C 2 PORTE - TOUCH CONTROL - GAS R290

CODICE
BN20SC21OM35T

MODELLO
OFT140TNN

SERIE
ARMADI REFRIGERATI



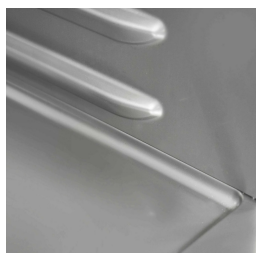
Grazie al gas R290 fornito di serie per tutte le versioni disponibili garantisce attenzione e sostenibilità per tutti gli aspetti di sviluppo dei propri prodotti.



Ottimizzazione dei flussi di circolazione dell'aria all'interno della cella grazie al convogliatore posteriore. Distribuzione ottimale dell'aria in ogni condizione di carico della cella.



Guide supporto griglie stampate. Cella con grande capacità di carico, facile da pulire grazie alla presenza delle guide per griglie stampate. Il volume interno della cella aumenta fino a di 30 lt rispetto a prodotti equivalenti presenti sul mercato.



Fondo cella completamente raggiato.



Con pochi semplici tocchi puoi verificare liste di errore, HACCP, allarmi. Tutto sviluppato per agevolare ogni fase del lavoro.