

KÜHLSCHRANK - TEMP. -25°-15° - 1400 LT -25-15°C 2 TÜREN - TOUCH CONTROL - GAS R290

CODICE
BN20SC22OM35T

MODELLO
OFT140BT

SERIE
KÜHLSCHRÄNKE



ALLGEMEINE MERKMALE

Der Hauptvorteil einer guten Kühlung besteht in der sicheren und hygienischen Lagerung von Lebensmitteln, wodurch das Risiko von Verunreinigungen und Verderb verringert wird. Mit ihrem Fassungsvermögen und ihrer Struktur aus rostfreiem Stahl gewährleisten die Kühlgeräte eine optimale Konservierung von Gemüse, Fleisch, Fisch, Eis und Sahne, wobei Geschmack und Duft erhalten bleiben. Die Einhaltung der Hygiene- und Lebensmittelsicherheitsstandards, die Senkung der Energiekosten und die Steigerung der Effizienz der Küchenarbeit sind Aspekte, die OLIS bei der Entwicklung einer neuen Reihe von Kühlgeräten geleitet haben.

Einteilige Konstruktion mit Innen- und Außenverkleidung aus Edelstahl AISI304. Das Armaturenbrett kann zur Erleichterung der regelmäßigen Wartung (Reinigung des Kondensators) geöffnet werden. Inklusive 3 Rilsan GN2/1 Gitter. Externer Rücken und Brustbeinbasis aus vorlackiertem Stahl. Magnetische Dichtung an allen vier Seiten und Gegenmagnet an den Dichtungswülsten. Ergonomischer Griff in voller Höhe, der in die Vorderseite der Tür eingelassen ist, um ein einfaches Öffnen in jeder Art von Installation zu ermöglichen. Indirekte Belüftung dank des raumhohen Kanalsystems für optimale Luftzirkulation und gleichmäßige Temperaturverteilung. Umweltfreundliches Kältemittel R290

KÜHLSCHRANK - TEMP. -25°-15° - 1400 LT -25-15°C 2 TÜREN - TOUCH CONTROL - GAS R290

CODICE
BN20SC22OM35T

MODELLO
OFT140BT

SERIE
KÜHLSCHRÄNKE

TECHNISCHE DATEN

■ Innen und außen aus Edelstahl.

Gestanzte Seitenteile (no 35/35 und 70/70).

83 mm Wanddämmung mit FCKW-freiem Polyurethan.

Dashboard, das geöffnet werden kann, um die regelmäßige Wartung zu erleichtern (Reinigung des Kondensators).

Touchscreen-Steuerung.

Zelleninneres mit abgerundeten Ecken zur Erleichterung der Reinigung.

Höhenverstellbare 150 mm Stahlfüße.

Automatisches Abtauen mit Widerstand und Ableitung von Kondenswasser durch heißes Gas.

Türen mit selbstschließenden Scharnieren.

Licht für Raumbeleuchtung und Schloss serienmäßig.

Veranlagung zur Positionierung auf einem Sockel

Monoblockpuffer außerhalb des Kühlraums mit Zwangsbelüftung von oben nach unten. ■ Frost-T-Versionen Exklusive fortschrittliche und intuitive Touch-Steuerung. Auf einen Blick können alle Betriebsparameter überprüft und mit wenigen Berührungen geändert werden.

KÜHLSCHRANK - TEMP. -25°-15° - 1400 LT -25-
15°C 2 TÜREN - TOUCH CONTROL - GAS R290

CODICE
BN20SC22OM35T

MODELLO
OFT140BT

SERIE
KÜHLSCHRÄNKE

Technische Informationen

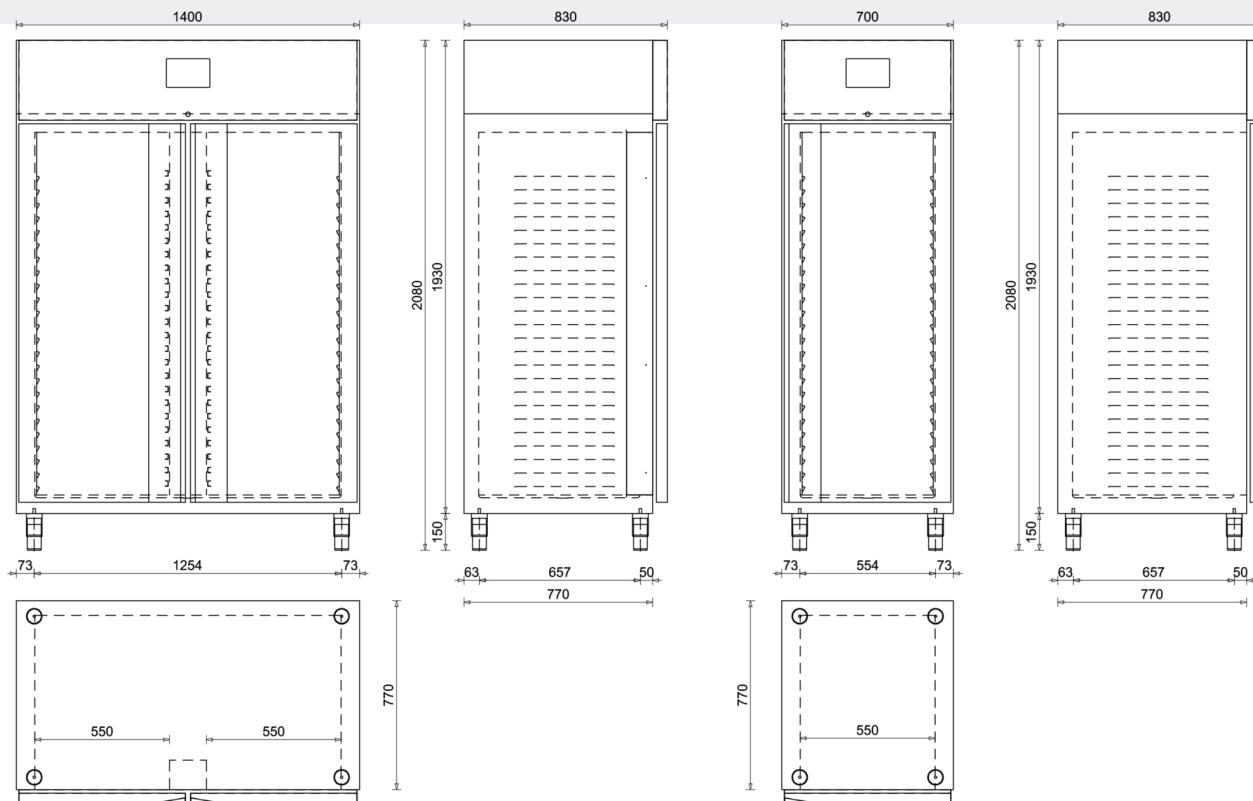
SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	BN20SC22OM35T
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	1400 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	830 mm
DIM. HÖHE	2080 mm
NETTOGEWICHT	200 Kg
LÄNGE DES PAKETS	860 mm
BREITE DES PAKETS	1460 mm
VERPACKUNGSHÖHE	2220 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	2.76 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	225 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	220-240V 1N
ELEKTRISCHE LEISTUNG	0.91 kW
GAS-/KÄLTEMITTELART	R290
KÄLTELEISTUNG	859
ZELLGRÖSSE	1250X710X1480 MM
BETRIEBSSTROM	3.35
Kapazität	1298 LT

KÜHLSCHRANK - TEMP. -25°-15° - 1400 LT -25-15°C 2 TÜREN - TOUCH CONTROL - GAS R290

CODICE
BN20SC22OM35T

MODELLO
OFT140BT

SERIE
KÜHLSCHRÄNKE



KÜHLSCHRANK - TEMP. -25°-15° - 1400 LT -25-15°C 2 TÜREN - TOUCH CONTROL - GAS R290

CODICE
BN20SC22OM35T

MODELLO
OFT140BT

SERIE
KÜHLSCHRÄNKE



Dank des R290-Gases, das als Standard für alle verfügbaren Versionen geliefert wird, garantiert Olis Sorgfalt und Nachhaltigkeit in allen Aspekten seiner Produktentwicklung.



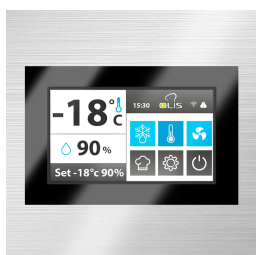
Optimierung der Luftzirkulationsströme im Inneren der Zelle dank des hinteren Förderers. Optimale Luftverteilung bei allen Beladungszuständen der Zelle.



Geformte Führungen für den Gitterrost. Zelle mit großer Ladekapazität, leicht zu reinigen dank der geformten Gitterführungen. Das Innenvolumen der Zelle erhöht sich um bis zu 30 Liter im Vergleich zu vergleichbaren Produkten auf dem Markt.



Vollständig gerundeter Zellenboden.



Mit ein paar einfachen Berührungen können Sie Fehlerlisten, HACCP, Alarime überprüfen. Alles entwickelt, um jede Arbeitsphase zu erleichtern.