

ARMADIO REFRIGERATO PREDISPOSTO - TEMP. -2°

+8° / -25°-15° - 700 LT -2+8°C/-25-15°C 2 1/2

PORTE



weinnovate cooking

CODICE

OEV35/35TNNBT-P

MODELLO

OEV35/35TNNBT-P

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

SPECIFICHE TECNICHE

■ Interno ed esterno in acciaio inox. ■ Fianchi stampati (esclusi modelli 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 basico facile e intuitivo. ■ 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.

ARMADIO REFRIGERATO PREDISPOSTO - TEMP. -2°

+8° /-25°-15° - 700 LT -2+8°C/-25-15°C 2 1/2

PORTE



weinnovate cooking

CODICE
OEV35/35TNNBT-P

MODELLO
OEV35/35TNNBT-P

SERIE
ARMADI REFRIGERATI

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	OEV35/35TNNBT-P
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	700 mm
DIM. PRODONDITÀ	830 mm
DIM. ALTEZZA	2080 mm
PESO NETTO	130 Kg
LUNGHEZZA IMBALLO	860 mm
LARGHEZZA IMBALLO	760 mm
ALTEZZA IMBALLO	2220 mm
VOLUME IMBALLO	1.45 m3
PESO LORDO IMBALLO	159 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	220-240V 1N
DIMENSIONE CELLA	2X 550X710X695 MM
CORRENTE NOMINALE	0
CAPACITA'	282+282 LT

ARMADIO REFRIGERATO PREDISPOSTO - TEMP. -2°

+8° /-25°-15° - 700 LT -2+8°C/-25-15°C 2 1/2

PORTE



weinnovate cooking

CODICE

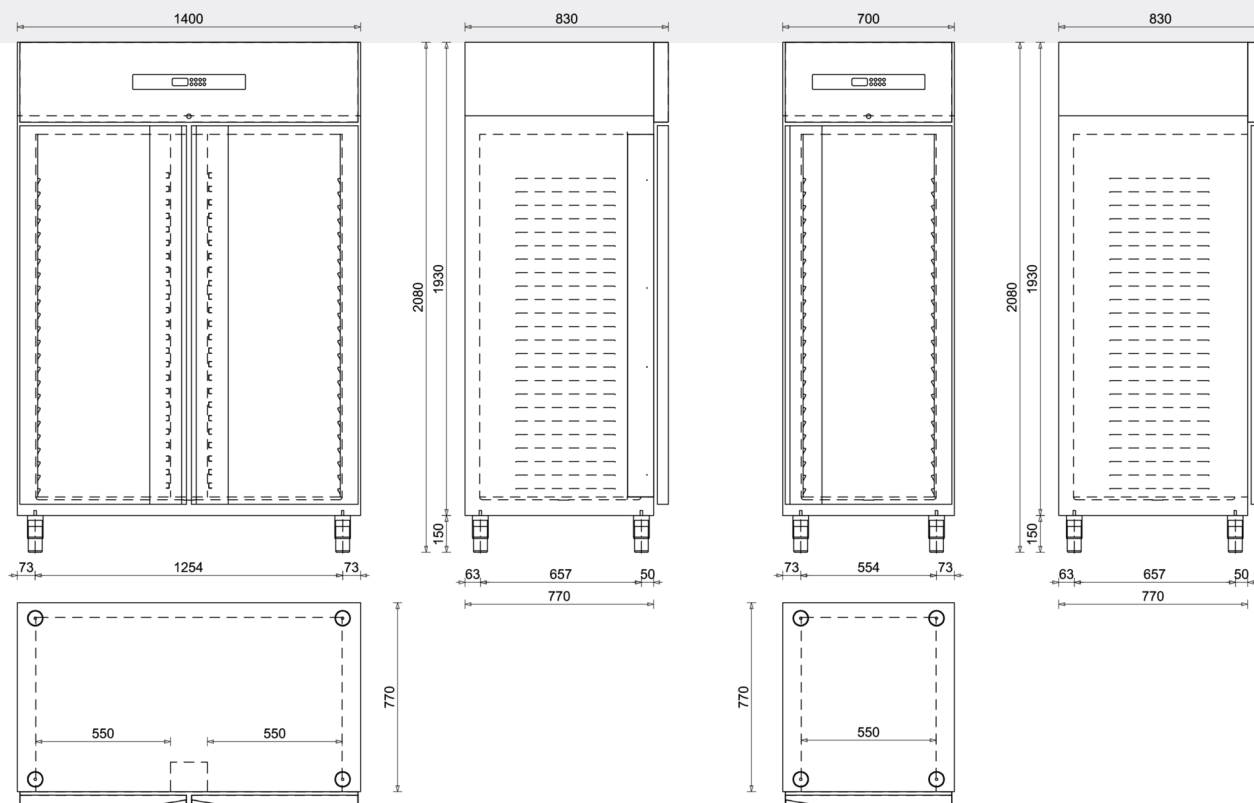
OEV35/35TNNBT-P

MODELLO

OEV35/35TNNBT-P

SERIE

ARMADI REFRIGERATI



ARMADIO REFRIGERATO PREDISPOSTO - TEMP. -2°

+8° / -25°-15° - 700 LT -2+8°C/-25-15°C 2 1/2

PORTE



weinnovate cooking

CODICE

OEV35/35TNNBT-P

MODELLO

OEV35/35TNNBT-P

SERIE

ARMADI REFRIGERATI



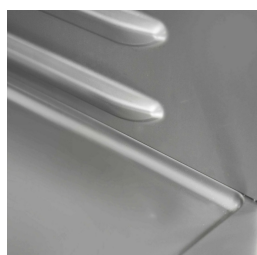
Grazie al gas R290 fornito di serie per tutte le versioni disponibili garantisce attenzione e sostenibilità per tutti gli aspetti di sviluppo dei propri prodotti.



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.



La temperatura viene regolata e controllata costantemente tramite il Display digitale semplice e intuitivo.