

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE AVEC GROUPE A DISTANCE

- TEMP. -2° +8° / -25° -15° - 700 LT -2+8°C/-25-15°C

2 1/2 PORTES

CODICE
OEV35/35TNNBT-P

MODELLO
OEV35/35TNNBT-P

SERIE
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Le principal avantage d'une bonne réfrigération est de conserver les aliments de manière sûre et hygiénique, en réduisant le risque de contamination et de détérioration. Grâce à leur capacité et à leur structure en acier inoxydable, les équipements de réfrigération assurent une conservation optimale des légumes, de la viande, du poisson, des glaces et des crèmes, tout en préservant leur saveur et leur parfum. Le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, la réduction des coûts énergétiques et l'augmentation de l'efficacité du travail en cuisine sont des aspects qui ont guidé OLIS dans le développement d'une nouvelle gamme d'équipements de réfrigération.

Construction monobloc avec finition intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI304. Le tableau de bord peut être ouvert pour faciliter l'entretien périodique (nettoyage du condenseur). Compartiment intérieur avec côtés moulés à 3 grilles Rilsan GN2/1 incluses. Dossier externe et base du sternum en acier prélaqué. Joint magnétique sur les quatre côtés et contre-aimant sur les feuillures du joint. Poignée ergonomique pleine hauteur encastrée à l'avant de la porte pour une ouverture facile dans tout type d'installation. Ventilation indirecte grâce au système de gaines sur toute la hauteur pour une circulation optimale de l'air et une répartition uniforme de la température. Réfrigérant respectueux de l'environnement R290

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

■ Intérieur et extérieur en acier inoxydable. ■ Côtés estampés (à l'exception des modèles 35/35 et 70/70). ■ Isolation des parois de 83 mm avec polyuréthane sans CFC. ■ Le tableau de bord peut être ouvert pour faciliter l'entretien périodique (nettoyage du condenseur). ■ Contrôle de base facile et intuitif. ■ Intérieur de la cellule avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage. ■ Pieds en acier réglables en hauteur sur 150 mm. ■ Décongélation automatique avec résistance et

évacuation de l'eau de condensation par gaz chaud. ■ Portes avec charnières à fermeture automatique. ■ Éclairage standard et serrure pour l'éclairage de la cellule. ■ Disposition pour le positionnement sur le socle. ■ Monobloc tampon, à l'extérieur de la cellule, avec ventilation forcée de haut en bas.

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE AVEC GROUPE A DISTANCE
- TEMP. -2° +8° /-25°-15° - 700 LT -2+8°C/-25-15°C
2 1/2 PORTES

CODICE
OEV35/35TNNBT-P

MODELLO
OEV35/35TNNBT-P

SERIE
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	OEV35/35TNNBT-P
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	700 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	830 mm
DIM. HAUTEUR	2080 mm
POIDS NET	130 Kg
LONGUEUR DU PAQUET	860 mm
LARGEUR DU PAQUET	760 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	2220 mm
VOLUME DU PAQUET	1,45 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	159 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	220-240V 1N
TAILLE DE LA CELLULE	2X 550X710X695 MM
COURANT NOMINAL	0
Capacité	282+282 LT

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE AVEC GROUPE A DISTANCE

- TEMP. -2° +8° / -25°-15° - 700 LT -2+8°C/-25-15°C

2 1/2 PORTES

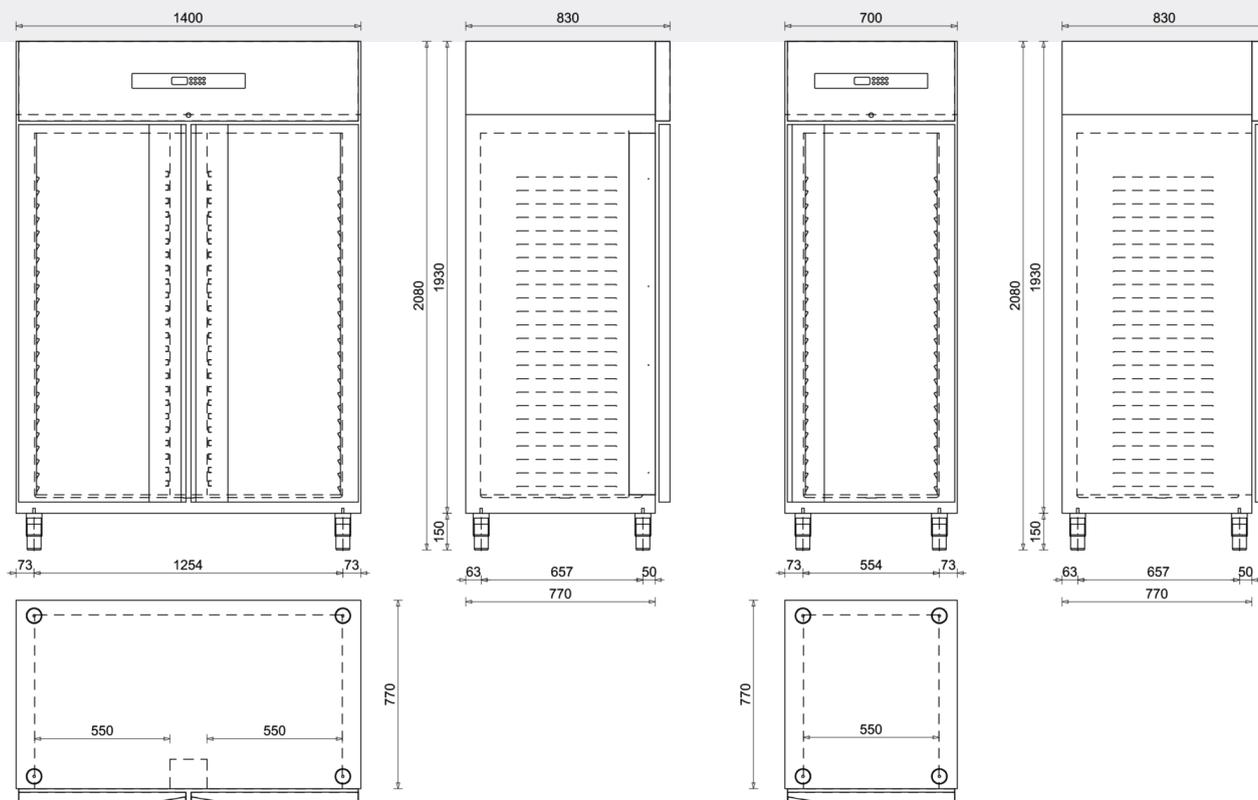


weinnovate cooking

CODICE
OEV35/35TNNBT-P

MODELLO
OEV35/35TNNBT-P

SERIE
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES



Sistema Qualità Certificato ISO 9001

Groupe Olis Ali S.r.l.
Via Del Boscon, 424 - 32100 Belluno - Italy
Web: olis.it - Mail: info@olis.it

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE AVEC GROUPE A DISTANCE

- TEMP. -2° +8° / -25°-15° - 700 LT -2+8°C/-25-15°C

2 1/2 PORTES

CODICE
OEV35/35TNNBT-P

MODELLO
OEV35/35TNNBT-P

SERIE
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES



Grâce au gaz R290 fourni en standard pour toutes les versions disponibles, Olis garantit le soin et la durabilité dans tous les aspects du développement de ses produits.



Optimisation des flux de circulation d'air à l'intérieur de la cellule grâce au convoyeur arrière. Distribution optimale de l'air dans toutes les conditions de charge de la cellule.



Guides de support de grille moulés. Cellule à grande capacité de charge, facile à nettoyer grâce aux guides de grille moulés. Le volume interne de la cellule augmente jusqu'à 30 litres par rapport aux produits équivalents sur le marché.



Fond de cellule entièrement bombé.



La température est constamment régulée et contrôlée grâce à l'affichage numérique simple et intuitif.