

Choc Thermique Multifonction 5 GN1/1 +90°C / -40°C

CODICE
BN2ABD050435

MODELLO
OGL05

SERIE
MULTIFUNCIÓN



CARACTERÍSTICAS GENERALES

La principal ventaja de una buena refrigeración es almacenar los alimentos de forma segura e higiénica, reduciendo el riesgo de contaminación y deterioro. Con su capacidad y estructura de acero inoxidable, los equipos de refrigeración garantizan una conservación óptima de verduras, carne, pescado, helados y cremas, manteniendo su sabor y fragancia. El cumplimiento de las normas de higiene y seguridad alimentaria, la reducción de los costes energéticos y el aumento de la eficacia en el trabajo de cocina son aspectos que guiaron a OLIS en el desarrollo de una nueva gama de equipos de refrigeración.

El trabajo resulta más fácil gracias a los gráficos intuitivos de la interfaz de usuario, diseñada para simplificar el acceso a las funciones, que se representan para ser identificadas inmediatamente y facilitar la interacción entre el usuario y el aparato.

En una sola máquina, un concentrado de tecnología que le permite realizar diferentes y actividades complementarias para la mejor eficiencia en la cocina: de este modo será inmediatamente operativa, sin iniciar ningún procedimiento complejo gracias a 300 procesos y ciclos de trabajo.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

■ Abatidor multifunción con ciclos combinables ■ GAS R290 ■ T° Range +90°C / -40°C ■ 190 recetas precargadas ■ Más de 20 ciclos combinados precargados ■ Combinación infinita de funciones en ciclos de trabajo combinados ■ Conectividad bidireccional IOT 4.0 ■ Regulación de humedad 0/100% con generador de vapor instantáneo ■ Saneamiento con ciclo combinado IONES / VAPOR (Opcional) ■

Conexión wifi ■ Ventiladores electrónicos ■ Válvula termostática ■ Cuerpo íntegramente en acero AISI 304 ■ Compresores Scroll con tecnología mejorada

CODICE
BN2ABD050435

MODELLO
OGL05

SERIE
MULTIFUNCIÓN

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	BN2ABD050435
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	790 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	885 mm
DIM. ALTURA	850 mm
PESO NETO	86 Kg
LONGITUD DEL PAQUETE	990 mm
ANCHO DEL PAQUETE	850 mm
ALTURA DEL ENVASE	995 mm
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	220-240V 1N
ENERGÍA ELÉCTRICA	2.1 kW
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	R290
POTENCIA FRIGORÍFICA	2002
TAMAÑO DE CELDA	608x400x370
CORRIENTE NOMINAL	9.15
Capacidad	Lt. 109
ESPESOR DE AISLAMIENTO	60
TIPO DE DESCONGELACIÓN	Gas caldo
Rend. de enfriamiento (+65°=> +10°) Kg	30
Rend. de congelación (+65° => -18°) Kg	24

Choc Thermique Multifonction 5 GN1/1 +90°C / -40°C

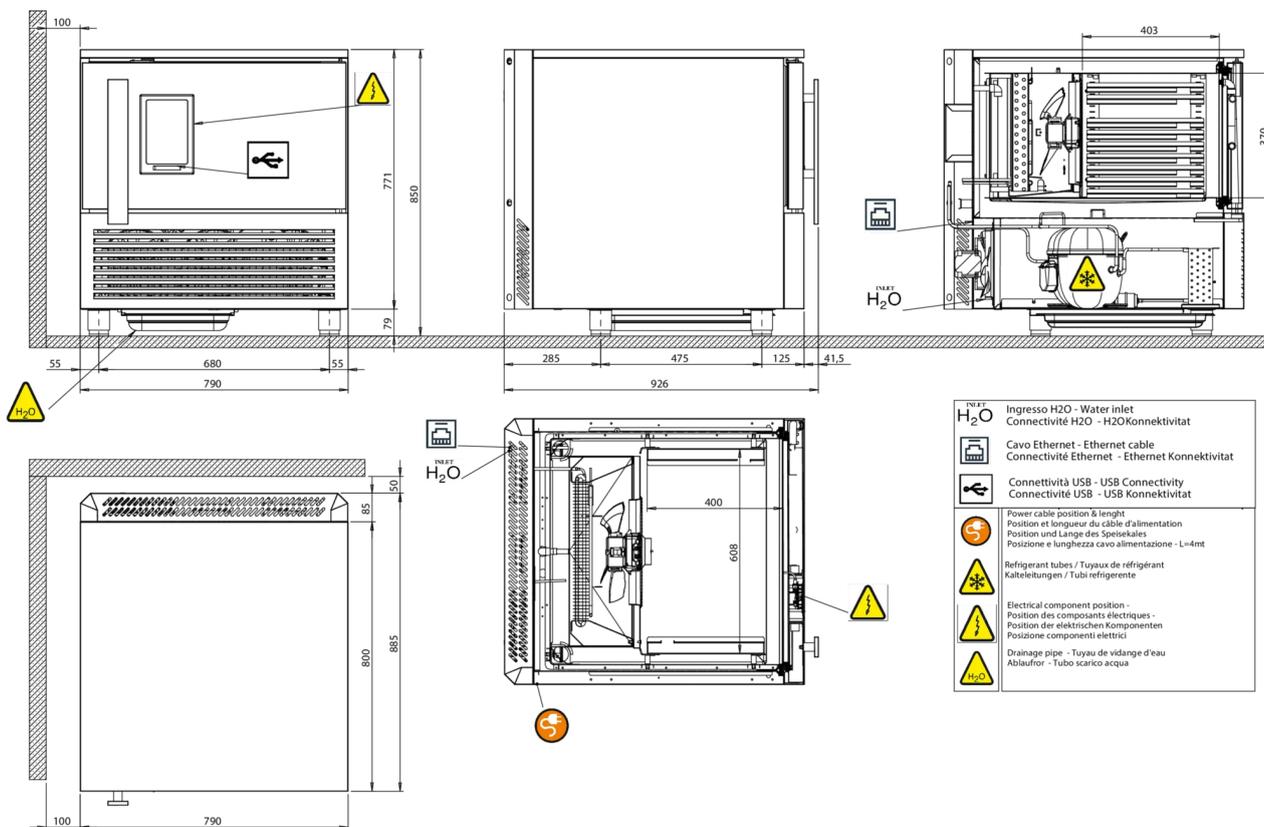


weinnovate cooking

CODICE
BN2ABD050435

MODELLO
OGL05

SERIE
MULTIFUNCIÓN



	Ingresso H2O - Water inlet Connectivité H2O - H2O Konnektivität
	Cavo Ethernet - Ethernet cable Connectivité Ethernet - Ethernet Konnektivität
	Connettività USB - USB Connectivity Connectivité USB - USB Konnektivität
	Power cable position & length Position et longueur du câble d'alimentation Position und Länge des Speisekables Posizione e lunghezza cavo alimentazione - L=4mt
	Refrigerant tubes / Tuyaux de réfrigérant Kälteleitungen / Tubi refrigerante
	Electrical component position - Position des composants électriques - Position der elektrischen Komponenten Posizione componenti elettrici
	Drainage pipe - Tuyau de vidange d'eau Abflauror - Tubo scarico acqua



Sistema Qualità Certificato ISO 9001

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

Choc Thermique Multifonction 5 GN1/1 +90°C / -40°C

CODICE
BN2ABD050435

MODELLO
OGL05

SERIE
MULTIFUNCIÓN



Regulación de humedad 0/100% con generador de vapor instantáneo



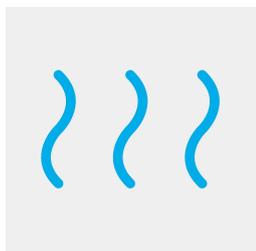
Sonda multinivel con 4 puntos de lectura para ofrecerle datos absolutamente fiables.



Saneamiento con ciclo combinado IONES / VAPOR



Pasteurización profesional en todos los niveles de conservación, que le ofrece la posibilidad de pasteurizar y refrigerar productos, en total cumplimiento de la normativa de seguridad



Cocción a baja temperatura ideal para procesos nocturnos, cocina sus productos a baja temperatura respetando plenamente sus propiedades.



Gracias al gas R290 suministrado de serie en todas las versiones disponibles, Olis garantiza el cuidado y la sostenibilidad en todos los aspectos del desarrollo de sus productos.