

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

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN2ABD050335

MODELLO
BGL05

SERIE
MULTIFUNCIÓN

CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

Pantalla 7 pulgadas Full-Touch

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

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

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN2ABD050335

MODELLO
BGL05

SERIE
MULTIFUNCIÓN

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	BN2ABD050335
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
CAPACIDAD	Lt. 109

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

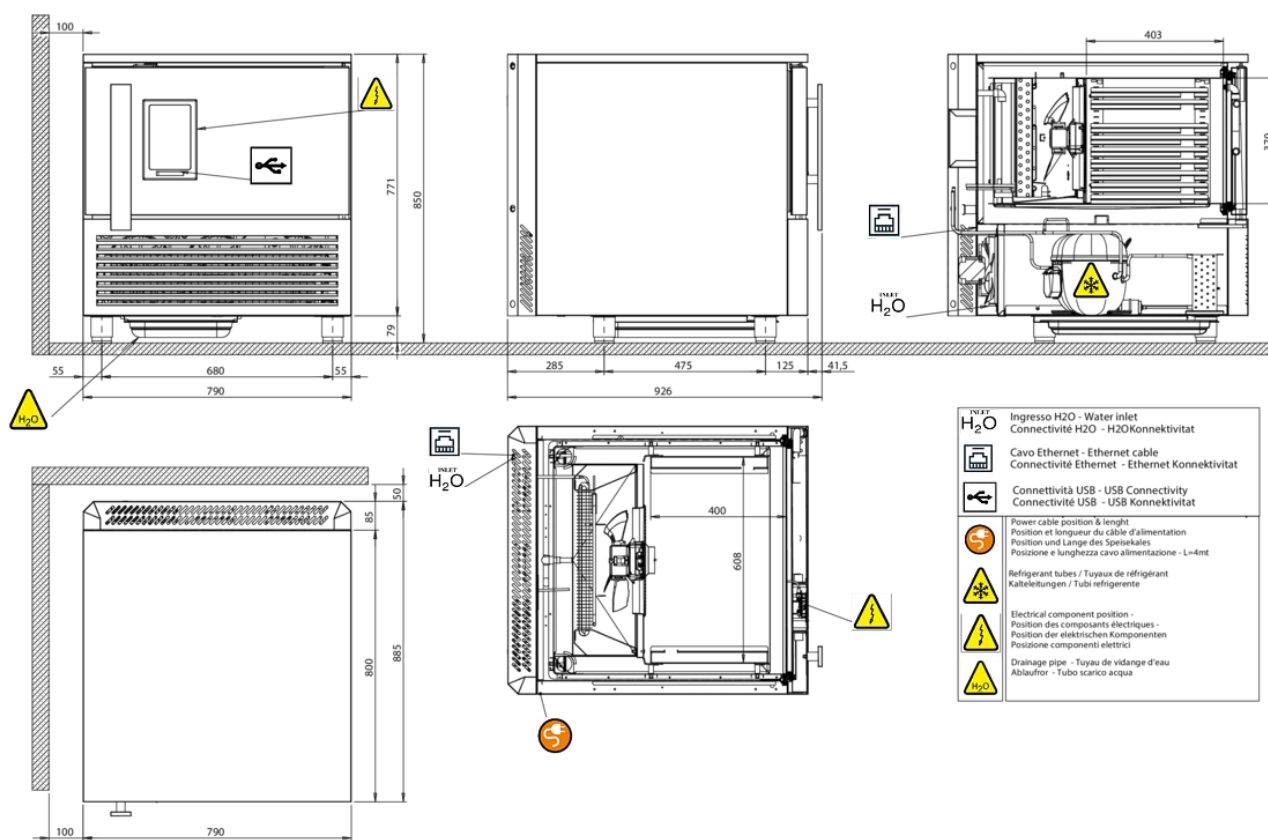
Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN2ABD050335

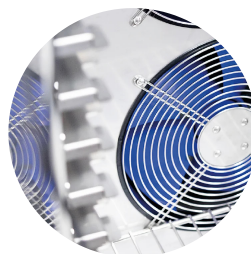
MODELLO
BGL05

SERIE
MULTIFUNCIÓN



	Ingresso H2O - Water inlet Connectivité H2O - H2OKonnektivitat
	Cavo Ethernet - Ethernet cable Connectivité Ethernet - Ethernet Konnektivitat
	Connectivité USB - USB Connectivity Connectivité USB - USB Konnektivitat
	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

PRODUCTOS GAMA PLUS



Saneamiento con ciclo combinado
IONES / VAPOR



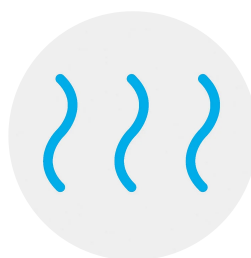
Regulación de humedad 0/100% con
generador de vapor instantáneo



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



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.



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



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