Project	
Rev.:	
Zone:	
Location	



CODICE **BN26WC102210307**

MODELLO

BOWP03PA

SERIE
KÜHLTISCHE
TABELLEN

ALLGEMEINE MERKMALE

Die Kühltische von Baron, die alle für Effizienz und Qualität zertifiziert sind, garantieren eine perfekte Beobachtung der Rohstoffe und der verarbeiteten Feinkostprodukte, auch dank eines automatischen Türschließsystems mit Magnetdichtung.



TECHNISCHE DATEN

Kanallüftungssystem zum Ausgleich der Innentemperatur BEFEHLE, KONTROLLEN UND SICHERHEIT:

Kanallüftungssystem zum Ausgleich der Innentemperatur

Automatische Verdunstungsvorrichtung für Kondenswasser ohne Stromversorgung.

Project	
Rev.:	
Zone:	
Locations	



CODICE **BN26WC102210307**

MODELLO

BOWP03PA

SERIE
KÜHLTISCHE
TABELLEN

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	BN26WC102210307
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	1735 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	700 mm
DIM. HÖHE	950 mm
NETTOGEWICHT	86 Kg
VOLUMEN (netto)	1.153775
VERPACKUNGSVOLUMEN	1.45 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	103 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	220-240V 1N
FREQUENZ	50Hz
ELEKTRISCHE LEISTUNG	0.33 kW
GAS-/KÄLTEMITTELART	R134a
IP-GRAD	IPX4
KAPAZITÄT	369

Project	
Rev.:	
Zone:	
Location:	h:

CODICE	
BN26WC102210307	7

MODELLO

BOWP03PA

SERIE
KÜHLTISCHE
TABELLEN

Project

Rev.:

Zone:

Location:



CODICE **BN26WC102210307**

MODELLO

BOWP03PA

KÜHLTISCHE TABELLEN

PRODUKTE BEREICH PLUS



Einfache Programmierung und sofortige Erreichbarkeit. Die Lösung für den schnellen und einfachen



Geformter Zellenboden mit abgerundeten Kanten und abnehmbaren Gitterträgern für maximale Hygiene und Flexibilität beim Beladen.



Ein patentiertes Belüftungssystem, das die Kanalisierung der Luft vorsieht, gewährleistet eine gleichmäßige Temperatur im gesamten Kühlfach, auch dank des Fehlens eines Verdampfers in der Kühlzelle.



Schubladen mit Vollauszug und Fulterer-Spezial-Teleskopschienen aus Edelstahl

