

# MESA REFRIGERADA PREAJUSTADA ( 4 PUERTAS TEMP -2/+8°C )

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
BN26WC121210300

MODELLO  
BOWP04

SERIE  
MESAS REFRIGERADAS

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

Las mesas refrigeradas Baron, todas ellas certificadas por su eficacia y calidad, garantizan la perfecta observación de las materias primas y los productos delicatessen elaborados, gracias también a un sistema de cierre automático de puertas con junta magnética.



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Sistema de ventilación por conductos para igualar la temperatura interior  
MANDOS, CONTROLES Y SEGURIDAD:

Cuadro de control electrónico con función HACCP

Sistema de ventilación por conductos para igualar la temperatura interior

MESA REFRIGERADA PREAJUSTADA ( 4 PUERTAS  
TEMP -2/+8°C )

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
BN26WC121210300

MODELLO  
BOWP04

SERIE  
MESAS REFRIGERADAS

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	BN26WC121210300
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	2190 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	700 mm
DIM. ALTURA	810 mm
PESO NETO	103 Kg
VOLUMEN (neto)	1.24173
VOLUMEN DEL ENVASE	1.781 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	123 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	220-240V 1N
FRECUENCIA	50Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	0.35 kW
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	R134a
GRADO IP	IPX4
CAPACIDAD	492

MESA REFRIGERADA PREAJUSTADA ( 4 PUERTAS  
TEMP -2/+8°C )

CODICE	MODELLO	SERIE
BN26WC121210300	BOWP04	MESAS REFRIGERADAS

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



# MESA REFRIGERADA PREAJUSTADA ( 4 PUERTAS TEMP -2/+8°C )

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
BN26WC121210300

MODELLO  
BOWP04

SERIE  
MESAS REFRIGERADAS

## PRODUCTOS GAMA PLUS



Programación sencilla y  
accesibilidad inmediata. La solución  
para un uso rápido y sencillo.



Fondo de cubeta moldeado con  
bordes redondeados y soportes de  
rejilla extraíbles para una máxima  
higiene y flexibilidad de carga.



La uniformidad de la temperatura  
por todo el compartimento  
refrigerado está garantizado por un  
sistema de ventilación  
patentado que hace posible la  
canalización del aire gracias  
también a la ausencia del  
evaporador en la cámara.



Cajones de extracción total con  
guías telescópicas especiales de  
acero inoxidable Fullterer