

KÜHLTISCHE FÜR ZENTRALKÜHLUNG GN 1/1 (4 TÜRE NTEMP -2°/+8°C))MIT ARBEITSPLATTE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26KK121210306

MODELLO
BOKP04P

SERIE
KÜHLTISCHE
TABELLEN

ALLGEMEINE MERKMALE

Die Kühltsche 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

Monostruktur-Konstruktion aus Edelstahl innen und außen, Scotch-Brite verschleiffen Isolierungsstärke 60 mm, aus hochdichtem Polyurethanschaum, völlig FCKW-frei Schubladen mit Totalauszug, dank spezieller Fulterer Teleskopführungen in Edelstahl Abnehmbare Kondensationseinheit Selbstschließende Tür mit Sperre in geöffneter Stellung bei 100° Unteres Scharnier frontal zur Montage auf Sockel befestigt Tiefgezonerer Zellboden mit abgerundeten Kanten und herausnehmbaren Rostträgern für maximale Hygiene und Flexibilität beim Laden
KÜHLAGGREGAT:

Ohne Motor mit Fernkondensator Verdampfer, die hinter jeder Türsäule positioniert sind, um eine gleichmäßige Kälteverteilung zu gewährleisten
Verdampfer mit Behandlung in Kataphorese
BEFEHLE, KONTROLLEN UND SICHERHEIT:
Automatische Verdunstungsvorrichtung für Kondenswasser ohne Stromversorgung.
Elektrische Abtaugung (bei ohne Motor Versionen)

KÜHLTISCHE FÜR ZENTRALKÜHLUNG GN 1/1 (4 TÜRE NTEMP -2°/+8°C))MIT ARBEITSPLATTE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26KK121210306

MODELLO
BOKP04P

SERIE
KÜHLTISCHE
TABELLEN

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	BN26KK121210306
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	2015 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	700 mm
DIM. HÖHE	850 mm
NETTOGEWICHT	103 Kg
VOLUMEN (netto)	1.198925
VERPACKUNGSVOLUMEN	1.781 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	123 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	220-240V 1N
FREQUENZ	50Hz
ELEKTRISCHE LEISTUNG	0.361 kW
GAS-/KÄLTEMITTELART	R134a
IP-GRAD	IPX4
KAPAZITÄT	492

KÜHLTISCHE FÜR ZENTRALE KÜHLUNG GN 1/1 (4 TÜRE NTEMP -2°/+8°C) MIT ARBEITSPLATTE

Project
 Rev.:
 Zone:
 Location:



CODICE
 BN26KK121210306

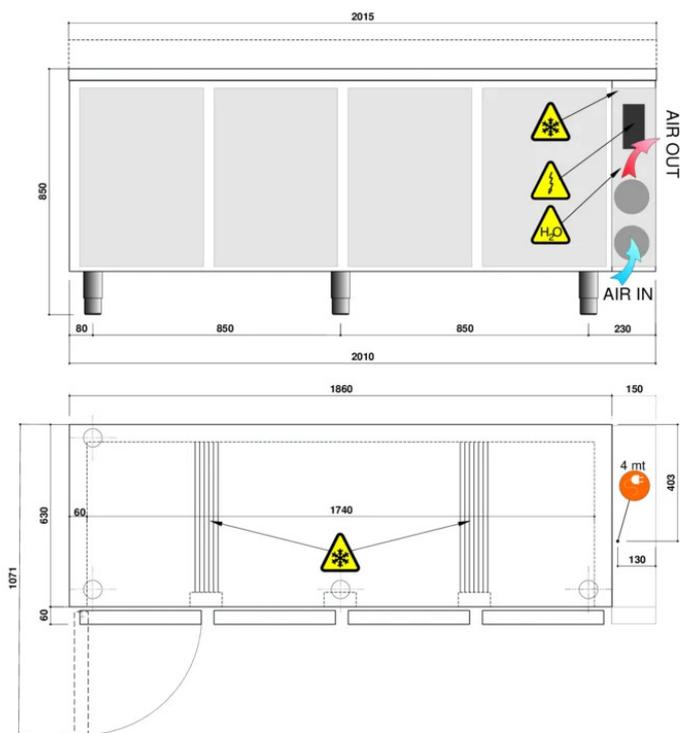
MODELLO
 BOKP04P

SERIE
 KÜHLTISCHE
 TABELLEN



Remote unit connections:

- suction Ø8 m
- liquid Ø6 m



	Power cable position & length / Position und Länge des Speisekabels / Posizione e lunghezza cavo alim.
	Refrigerant tubes / Kälteteilungen / Tubi refrigerante
	Drainage pipe / Abaufrohr / Tubo scarico
	Electrical components position / Position der elektrischen Komponente / Posizione componenti elettrici

**OKP 4 DOORS
 GASTRONORM H 660**
 REFRIGERATED COUNTERS WITHOUT COOLING UNIT
 KÜHLTISCHE OHNE KÜHLEINHEIT
 TAVOLI REFRIGERATI PREDISPOSTI
 TABLES REFRIGEREES SANS GROUPE LOGE
 MESAS REFRIGERADA SIN UNIDAD DE ENFRIAMIENTO

KÜHLTISCHE FÜR ZENTRALKÜHLUNG GN 1/1 (4 TÜRE NTEMP -2°/+8°C))MIT ARBEITSPLATTE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26KK121210306

MODELLO
BOKP04P

SERIE
KÜHLTISCHE
TABELLEN

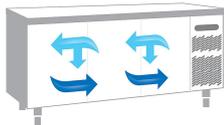
PRODUKTE BEREICH PLUS



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



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 Fullerer-Spezial-Teleskopschienen aus Edelstahl