

# 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 Abtauung (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 ZENTRALKÜHLUNG 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 / Kälteleitungen / Tubi refrigeranti   |
|  | Drainage pipe / Ablaufrohr / 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 REFRIGERÉES 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 Filterer-Spezial-Teleskopschienen aus Edelstahl