

KÜHLTISCHE GN 1/1 (2 TÜREN TEMP -2°/+8°C) MIT ARBEITSPLATTE MIT AUFKANTUNG

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26WC0002103LB

MODELLO
BOW02PA

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

Kanallüftungssystem zum Ausgleich der Innentemperatur
BEFEHLE, KONTROLLEN UND SICHERHEIT:

Kanallüftungssystem zum Ausgleich der Innentemperatur

Automatische Verdunstungsvorrichtung für Kondenswasser ohne Stromversorgung.
Heißgasentfrostsanlage (bei Versionen mit eingebautem Motor)

Automatische Kondenswasserverdampfung ohne Stromzufuhr

KÜHLTISCHE GN 1/1 (2 TÜREN TEMP -2°/+8°C) MIT ARBEITSPLATTE MIT AUFKANTUNG

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26WC0002103LB

MODELLO
BOW02PA

SERIE
KÜHLTISCHE
TABELLEN

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	BN26WC0002103LB
DEFINITION	BOW02PA R290DX TNN PSPD C/A 50SV BAR
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	1275 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	700 mm
DIM. HÖHE	950 mm
NETTOGEWICHT	82 Kg
VOLUMEN (netto)	0,847875
LÄNGE DES PAKETS	1320 mm
BREITE DES PAKETS	750 mm
VERPACKUNGSHÖHE	1060 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	1,049 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	96 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	220-240V 1N
FREQUENZ	50Hz
ELEKTRISCHE LEISTUNG	0,22 kW
GAS-/KÄLTEMITTELART	R134a
IP-GRAD	IPX4
KAPAZITÄT	246

KÜHLTISCHE GN 1/1 (2 TÜREN TEMP -2°/+8°C) MIT ARBEITSPLATTE MIT AUFKANTUNG

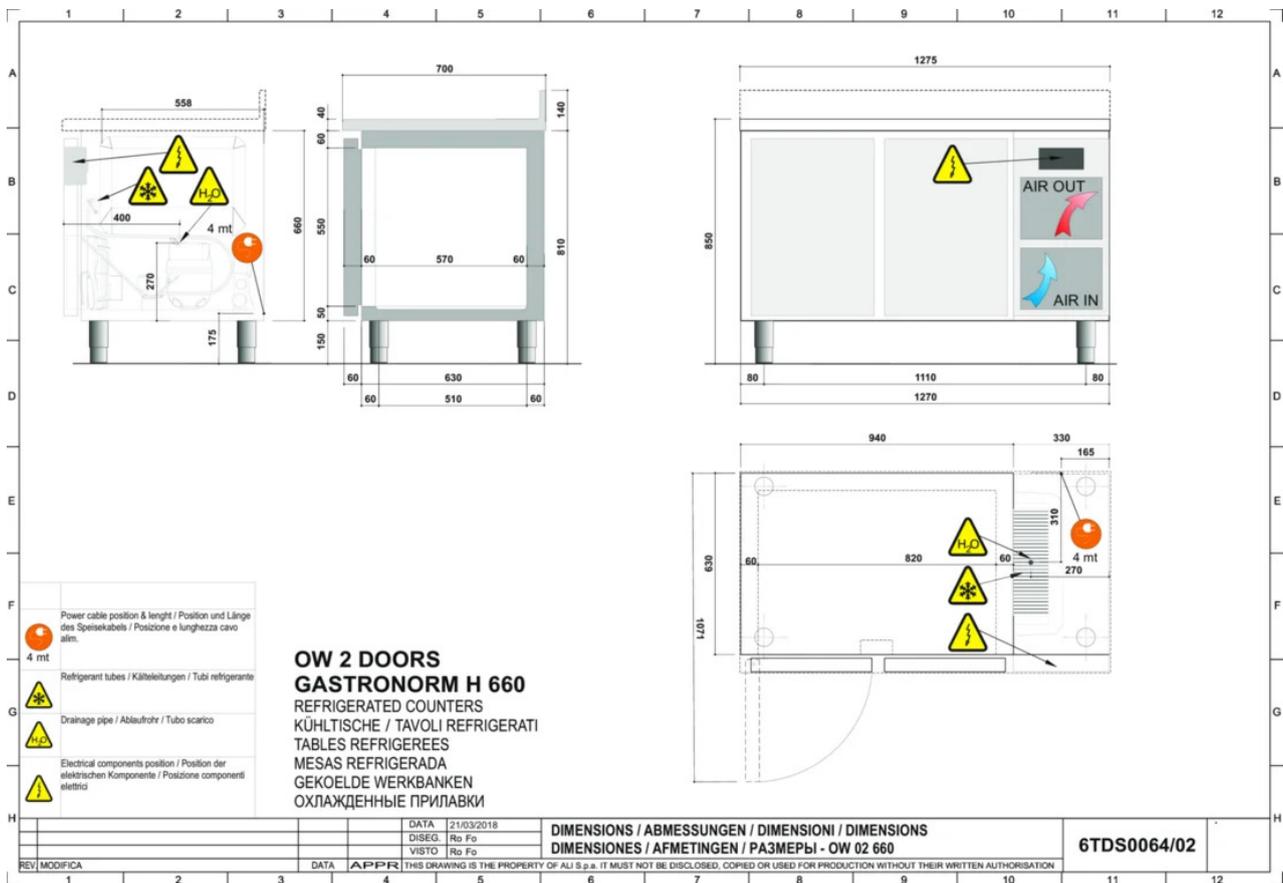
Project
 Rev.:
 Zone:
 Location:



CODICE
BN26WC0002103LB

MODELLO
BOW02PA

SERIE
KÜHLTISCHE
TABELLEN



KÜHLTISCHE GN 1/1 (2 TÜREN TEMP -2°/+8°C) MIT ARBEITSPLATTE MIT AUFKANTUNG

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26WC0002103LB

MODELLO
BOW02PA

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