

MESA REFRIGERADA PREPARADA (1 PUERTA TEMP -2/+8°C)

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26WC100020300

MODELLO
BOWP01

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 PREPARADA (1 PUERTA TEMP
-2/+8°C)

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE	MODELLO	SERIE
BN26WC100020300	BOWP01	MESAS REFRIGERADAS

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	BN26WC100020300
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	910 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	700 mm
DIM. ALTURA	810 mm
PESO NETO	63 Kg
VOLUMEN (neto)	0.51597
VOLUMEN DEL ENVASE	0.763 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	73 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	220-240V 1N
FRECUENCIA	50Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	0.21 kW
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	R134a
GRADO IP	IPX4
CAPACIDAD	123

MESA REFRIGERADA PREPARADA (1 PUERTA TEMP
-2/+8°C)

CODICE	MODELLO	SERIE
BN26WC100020300	BOWP01	MESAS REFRIGERADAS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



MESA REFRIGERADA PREPARADA (1 PUERTA TEMP -2/+8°C)

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26WC100020300

MODELLO
BOWP01

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