

# MESA REFRIGERADA PREPARADA ( 1 PUERTA TEMP -2/+8°C ) TOP CON SALPICADERO

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



CODICE  
BN26WC100020307

MODELLO  
BOWP01PA

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 ) TOP CON SALPICADERO

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



CODICE	MODELLO	SERIE
BN26WC100020307	BOWP01PA	MESAS REFRIGERADAS

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	BN26WC100020307
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	915 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	700 mm
DIM. ALTURA	950 mm
PESO NETO	63 Kg
VOLUMEN (neto)	0.608475
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 ) TOP CON SALPICADERO**

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



CODICE  
**BN26WC100020307**

MODELLO  
**BOWP01PA**

SERIE  
**MESAS REFRIGERADAS**

# MESA REFRIGERADA PREPARADA ( 1 PUERTA TEMP -2/+8°C ) TOP CON SALPICADERO

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



CODICE  
BN26WC100020307

MODELLO  
BOWP01PA

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