

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

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26KK0000203LB

MODELLO
BOK01PA

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

MANDOS, CONTROLES Y SEGURIDAD:

Cuadro de control electrónico con función HACCP

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

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE	MODELLO	SERIE
BN26KK0000203LB	BOK01PA	MESAS REFRIGERADAS

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	BN26KK0000203LB
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	915 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	700 mm
DIM. ALTURA	950 mm
PESO NETO	75 Kg
VOLUMEN (neto)	0.608475
VOLUMEN DEL ENVASE	0.763 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	85 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	220-240V 1N
FRECUENCIA	50Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	0.2 kW
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	R134a
GRADO IP	IPX4
CAPACIDAD	123

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

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26KK0000203LB

MODELLO
BOK01PA

SERIE
MESAS REFRIGERADAS



OK 1 DOOR
GASTRONORM H 660
REFRIGERATED COUNTERS
KÜHLTISCHE / TAVOLI REFRIGERATI
TABLES REFRIGEREES
MESAS REFRIGERADA
GEKOELDE WERKBANKEN
ОХЛАЖДЕННЫЕ ПРИЛAVКИ



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

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26KK0000203LB

MODELLO
BOK01PA

SERIE
MESAS REFRIGERADAS

PRODUCTOS GAMA PLUS



Evaporadores situados detrás de cada montante de la puerta para garantizar una distribución uniforme del frío.



Programación sencilla y accesibilidad inmediata. La solución para un uso rápido y sencillo.



Condensador protegido por filtros para garantizar un funcionamiento óptimo a lo largo del tiempo.



Fondo de cubeta moldeado con bordes redondeados y soportes de rejilla extraíbles para una máxima higiene y flexibilidad de carga.



Cajones de extracción total con guías telescópicas especiales de acero inoxidable Fullterer