

MESA REFRIGERADA (3 PUERTAS TEMP -2/+8°C) CON TABLERO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26KK0022103LA

MODELLO
BOK03P

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 (3 PUERTAS TEMP -2/+8°C) CON
TABLERO

CODICE	MODELLO	SERIE
BN26KK0022103LA	BOK03P	MESAS REFRIGERADAS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	BN26KK0022103LA
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	1735 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	700 mm
DIM. ALTURA	850 mm
PESO NETO	100 Kg
VOLUMEN (neto)	1.032325
VOLUMEN DEL ENVASE	1.45 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	117 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	220-240V 1N
FRECUENCIA	50Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	0.35 kW
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	R134a
GRADO IP	IPX4
CAPACIDAD	369

MESA REFRIGERADA (3 PUERTAS TEMP -2/+8°C) CON TABLERO

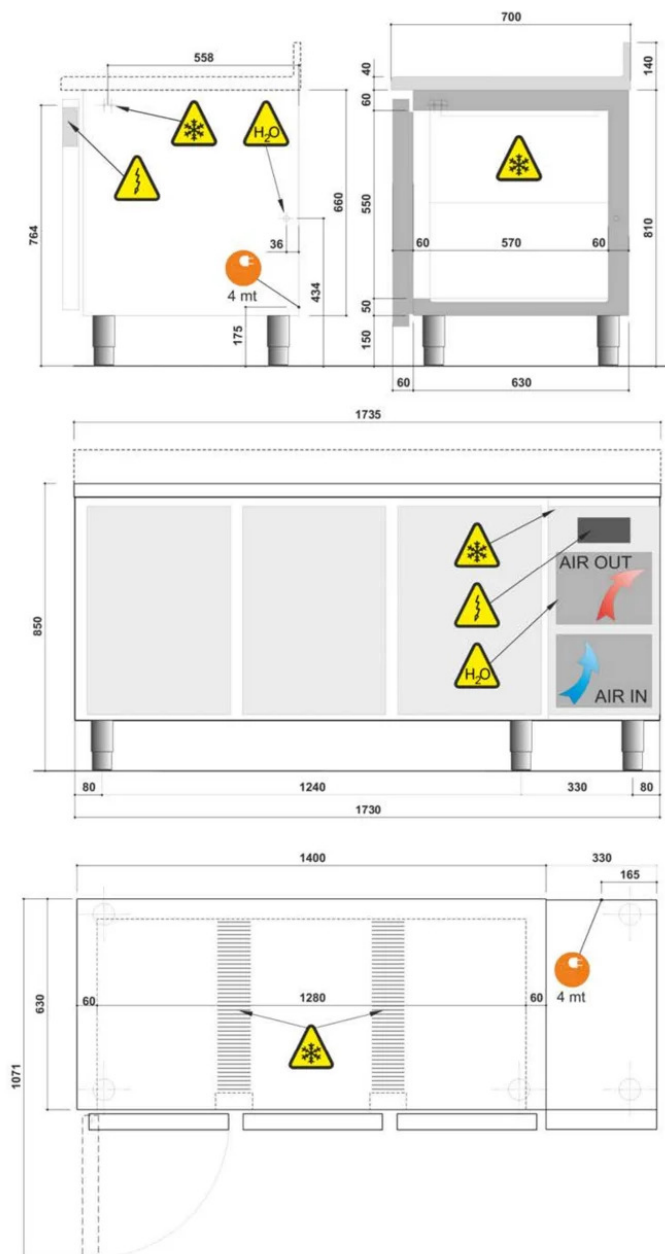
Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26KK0022103LA

MODELLO
BOK03P

SERIE
MESAS REFRIGERADAS



MESA REFRIGERADA (3 PUERTAS TEMP -2/+8°C) CON TABLERO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26KK0022103LA

MODELLO
BOK03P

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 Fulterer