

MESA REFRIGERADA (4 PUERTAS TEMP -2/+8°C) CON TABLERO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26KK0212103LA

MODELLO
BOK04P

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 (4 PUERTAS TEMP -2/+8°C) CON
TABLERO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26KK0212103LA

MODELLO
BOK04P

SERIE
MESAS REFRIGERADAS

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	BN26KK0212103LA
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	2195 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	700 mm
DIM. ALTURA	850 mm
PESO NETO	117 Kg
VOLUMEN (neto)	1.306025
VOLUMEN DEL ENVASE	1.781 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	137 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	220-240V 1N
FRECUENCIA	50Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	0.32 kW
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	R134a
GRADO IP	IPX4
CAPACIDAD	492

**MESA REFRIGERADA (4 PUERTAS TEMP -2/+8°C) CON
TABLERO**

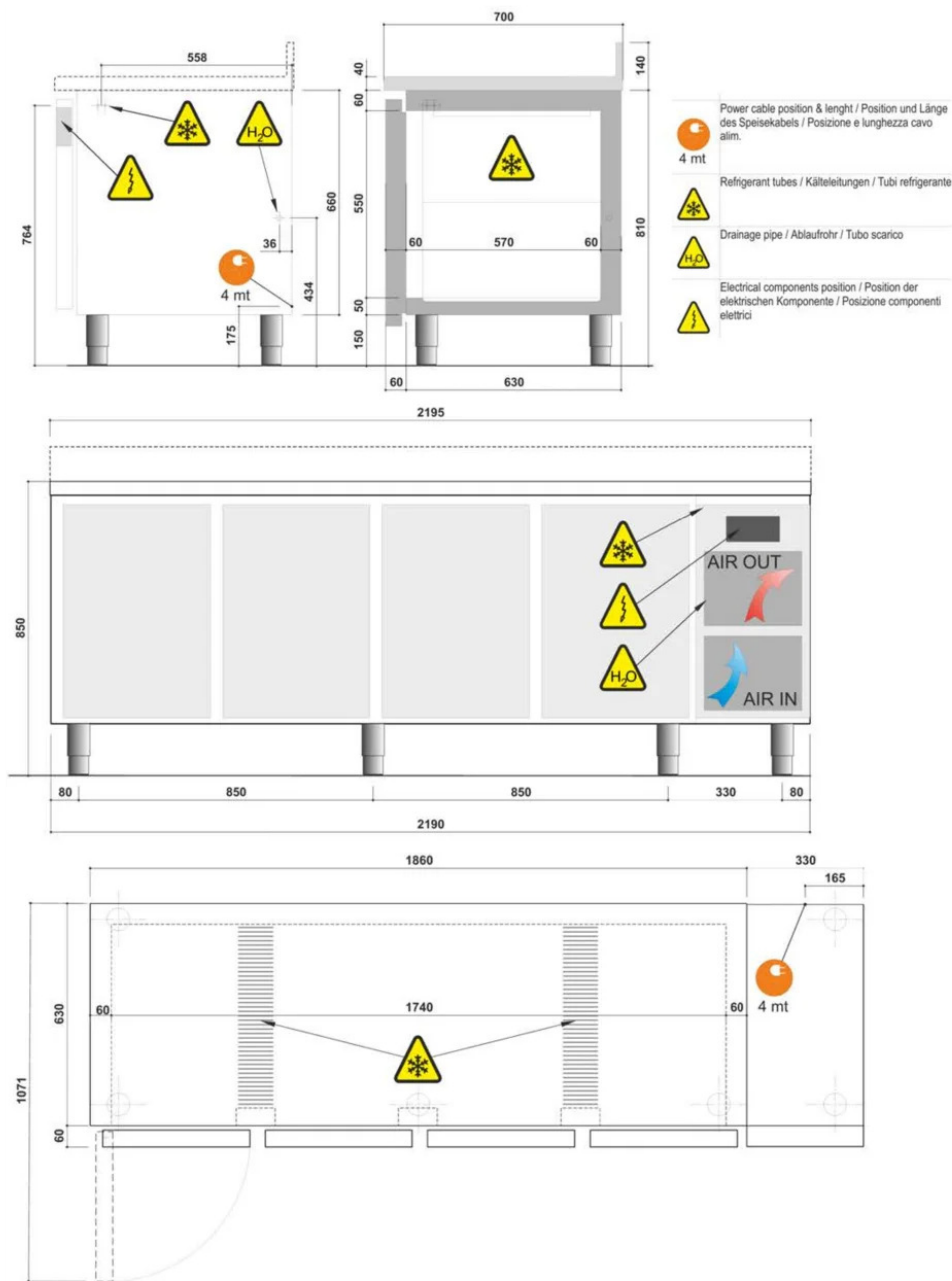
Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26KK0212103LA

MODELLO
BOK04P

SERIE
MESAS REFRIGERADAS



MESA REFRIGERADA (4 PUERTAS TEMP -2/+8°C) CON TABLERO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26KK0212103LA

MODELLO
BOK04P

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 Filterer