

TABLE RÉFRIGÉRÉE (4 PORTES TEMP -2/+8°C) AVEC PLATEAU

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26KK0212103LA

MODELLO
BOK04P

SERIE
TABLES RÉFRIGÉRÉES

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Les tables réfrigérées Baron, toutes certifiées pour leur efficacité et leur qualité, garantissent la parfaite observation des matières premières et des produits d'épicerie fine transformés, grâce également à un système de fermeture automatique des portes avec joint magnétique.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

COMMANDES, CONTRÔLES ET SÉCURITÉ :
GROUPE RÉFRIGÉRANT:

Evaporateurs avec traitement cataphorèse.
COMMANDES, CONTRÔLES ET SÉCURITÉ :

Carte de contrôle électronique avec fonction HACCP.
Système de dégivrage par gaz chauds (sur les versions à moteur embarqué)

TABLE RÉFRIGÉRÉE (4 PORTES TEMP -2/+8°C) AVEC
PLATEAU

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26KK0212103LA

MODELLO
BOK04P

SERIE
TABLES RÉFRIGÉRÉES

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	BN26KK0212103LA
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	2195 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	700 mm
DIM. HAUTEUR	850 mm
POIDS NET	117 Kg
VOLUME (net)	1.306025
VOLUME DU PAQUET	1.781 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	137 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	220-240V 1N
FRÉQUENCE	50Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	0.32 kW
TYPE DE GAZ/RÉFRIGÉRANT	R134a
GRADE IP	IPX4
CAPACITÉ	492

TABLE RÉFRIGÉRÉE (4 PORTES TEMP -2/+8°C) AVEC PLATEAU

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26KK0212103LA

MODELLO
BOK04P

SERIE
TABLES RÉFRIGÉRÉES



TABLE RÉFRIGÉRÉE (4 PORTES TEMP -2/+8°C) AVEC PLATEAU

Project
Rev.:
Zone:
Location:

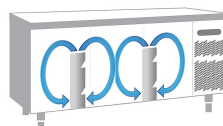


CODICE
BN26KK0212103LA

MODELLO
BOK04P

SERIE
TABLES RÉFRIGÉRÉES

PRODUITS GAMME PLUS



Les évaporateurs sont placés
derrière chaque pilier de porte pour
assurer une distribution uniforme
du froid.



Programmation facile et
accessibilité immédiate. La solution
pour une utilisation rapide et facile.



Condensateur protégé par des
filtres pour assurer un
fonctionnement optimal dans le
temps.



Fond de cellule moulé avec bords
arrondis et supports de grille
amovibles pour une hygiène
maximale et une grande souplesse
de chargement.



Tiroirs à extension totale avec
glissières télescopiques spéciales
Fulterer en acier inoxydable