

KÜHLTISCHE GN 1/1 (2 TÜREN TEMP -2°/+8°C) MIT ARBEITSPLATTE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26KK0002103LA

MODELLO
BOK02P

SERIE
KÜHLTISCHE
TABELLEN

ALLGEMEINE MERKMALE

Die Kühltsche von Baron, die alle für Effizienz und Qualität zertifiziert sind, garantieren eine perfekte Beobachtung der Rohstoffe und der verarbeiteten Feinkostprodukte, auch dank eines automatischen Türschließsystems mit Magnetdichtung.



TECHNISCHE DATEN

Monostruktur-Konstruktion aus Edelstahl innen und außen, Scotch-Brite verschleiffen Isolierungsstärke 60 mm, aus hochdichtem Polyurethanschaum, völlig FCKW-frei Schubladen mit Totalauszug, dank spezieller Fulterer Teleskopführungen in Edelstahl Abnehmbare Kondensationseinheit Selbstschließende Tür mit Sperre in geöffneter Stellung bei 100° Unteres Scharnier frontal zur Montage auf Sockel befestigt Tiefgezonerer Zellboden mit abgerundeten Kanten und herausnehmbaren Rostträgern für maximale Hygiene und Flexibilität beim Laden
KÜHLAGGREGAT:

Verdampfer, die hinter jeder Türsäule positioniert sind, um eine gleichmäßige Kälteverteilung zu gewährleisten

Verdampfer mit Behandlung in Kataphorese

BEFEHLE, KONTROLLEN UND SICHERHEIT:

Automatische Verdunstungsvorrichtung für Kondenswasser ohne Stromversorgung.

Heißgasentfrostsanlage (bei Versionen mit eingebautem Motor)

Elektrische Abtauung (bei ohne Motor Versionen)

Automatische Kondenswasserverdunstung ohne Stromzufuhr

KÜHLTISCHE GN 1/1 (2 TÜREN TEMP -2°/+8°C)MIT ARBEITSPLATTE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26KK0002103LA

MODELLO
BOK02P

SERIE
KÜHLTISCHE
TABELLEN

Technische Informationen

| SPEZIFIKATION | DATA |
|---------------------------|-----------------|
| MATERIAL | BN26KK0002103LA |
| SUPPLY | ELEKTROTECHNIK |
| DIM. BREITE | 1275 mm |
| DIM. PRODUKTIVITÄT | 700 mm |
| DIM. HÖHE | 850 mm |
| NETTOGEWICHT | 82 Kg |
| VOLUMEN (netto) | 0.758625 |
| VERPACKUNGSVOLUMEN | 1.049 m3 |
| BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT | 96 Kg |
| STANDARD-STROMVERSORGUNG | 220-240V 1N |
| FREQUENZ | 50Hz |
| ELEKTRISCHE LEISTUNG | 0.21 kW |
| GAS-/KÄLTEMITTELART | R134a |
| IP-GRAD | IPX4 |
| KAPAZITÄT | 246 |

KÜHLTISCHE GN 1/1 (2 TÜREN TEMP -2°/+8°C)MIT ARBEITSPLATTE

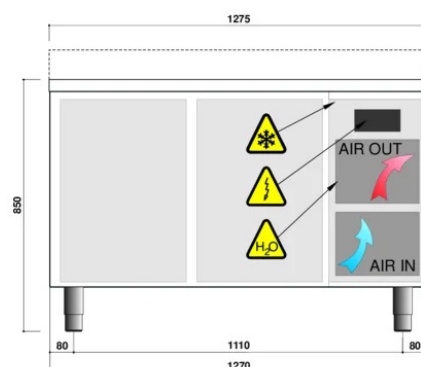
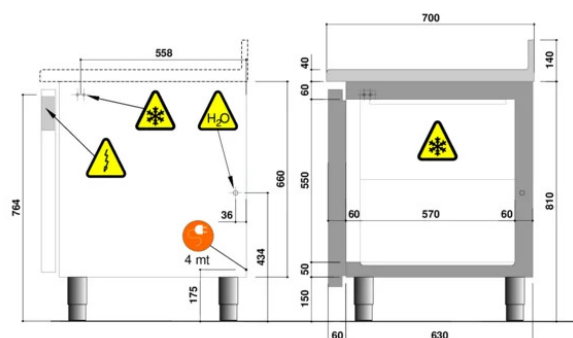
Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26KK0002103LA

MODELLO
BOK02P

SERIE
KÜHLTISCHE
TABELLEN



| | |
|--|--|
| | Power cable position & length / Position und Länge des Speisekabels / Posizione e lunghezza cavo alimentazione |
| | Refrigerant tubes / Kälteleitungen / Tubi refrigeranti |
| | Drainage pipe / Abflusrohr / Tubo scarico |
| | Electrical components position / Position der elektrischen Komponente / Posizione componenti elettrici |

OK 2 DOORS
GASTRONORM H 660
REFRIGERATED COUNTERS
KÜHLTISCHE / TAVOLI REFRIGERATI
TABLES REFRIGERÉES
MESAS REFRIGERADAS
GEKOELDE WERKBANKEN
ОХЛАЖДЕННЫЕ ПРИЛАВКИ

KÜHLTISCHE GN 1/1 (2 TÜREN TEMP -2°/+8°C) MIT ARBEITSPLATTE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26KK0002103LA

MODELLO
BOK02P

SERIE
KÜHLTISCHE
TABELLEN

PRODUKTE BEREICH PLUS



Die Verdampfer sind hinter jeder Türsäule angeordnet, um eine gleichmäßige Kälteverteilung zu gewährleisten.



Einfache Programmierung und sofortige Erreichbarkeit. Die Lösung für den schnellen und einfachen Einsatz.



Der Kondensator ist durch Filter geschützt, um einen optimalen Betrieb über lange Zeit zu gewährleisten.



Geformter Zellenboden mit abgerundeten Kanten und abnehmbaren Gitterträgern für maximale Hygiene und Flexibilität beim Beladen.



Schubladen mit Vollauszug und Filterer-Spezial-Teleskopschienen aus Edelstahl