

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

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26WC0000203LB

MODELLO
BOW01PA

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

Sistema de ventilación por conductos para igualar la temperatura interior
MANDOS, CONTROLES Y SEGURIDAD:

Cuadro de control electrónico con función HACCP

Sistema de ventilación por conductos para igualar la temperatura interior

Dispositivo automático de evaporación del agua de condensación sin consumo de energía eléctrica

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

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE	MODELLO	SERIE
BN26WC0000203LB	BOW01PA	MESAS REFRIGERADAS

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	BN26WC0000203LB
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	0.21 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
BN26WC0000203LB

MODELLO
BOW01PA

SERIE
MESAS REFRIGERADAS



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

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26WC0000203LB

MODELLO
BOW01PA

SERIE
MESAS REFRIGERADAS

PRODUCTOS GAMA PLUS



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



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



La uniformidad de la temperatura
por todo el compartimento
refrigerado está garantizado por un
sistema de ventilación
patentado que hace posible la
canalización del aire gracias
también a la ausencia del
evaporador en la cámara.



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