

MESA DE ALMACENAJE GN 1/1 (2 PUERTAS TEMP
-15/-20°C) TABLERO CON PROTECTOR CONTRA
SALPICADURAS

CODICE	MODELLO	SERIE
BN26WC5002103LB	BOWBT02PA	MESAS REFRIGERADAS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



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	Cuadro de control electrónico con función HACCP
MANDOS, CONTROLES Y SEGURIDAD:	
Sistema de ventilación por conductos para igualar la temperatura interior	Dispositivo automático de evaporación del agua de condensación sin consumo de energía eléctrica

MESA DE ALMACENAJE GN 1/1 (2 PUERTAS TEMP
-15/-20°C) TABLERO CON PROTECTOR CONTRA
SALPICADURAS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26WC5002103LB

MODELLO
BOWBT02PA

SERIE
MESAS REFRIGERADAS

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	BN26WC5002103LB
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	1275 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	700 mm
DIM. ALTURA	950 mm
PESO NETO	80 Kg
VOLUMEN (neto)	0.847875
LONGITUD DEL PAQUETE	1320 mm
ANCHO DEL PAQUETE	750 mm
ALTURA DEL ENVASE	1060 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	1,049 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	102 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	220-240V 1N
FRECUENCIA	50Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	0.515 kW
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	R452a
GRADO IP	IPX4
CAPACIDAD	246

MESA DE ALMACENAJE GN 1/1 (2 PUERTAS TEMP -15/-20°C) TABLERO CON PROTECTOR CONTRA SALPICADURAS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26WC5002103LB

MODELLO
BOWBT02PA

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