

MESA REFRIGERADA PREAJUSTADA (3 PUERTAS TEMP -2/+8°C)

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26WC102210300

MODELLO
BOWP03

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

MESA REFRIGERADA PREAJUSTADA (3 PUERTAS
TEMP -2/+8°C)

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE	MODELLO	SERIE
BN26WC102210300	BOWP03	MESAS REFRIGERADAS

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	BN26WC102210300
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	1730 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	700 mm
DIM. ALTURA	810 mm
PESO NETO	86 Kg
VOLUMEN (neto)	0.98091
LONGITUD DEL PAQUETE	1780 mm
ANCHO DEL PAQUETE	750 mm
ALTURA DEL ENVASE	1060 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	1,415 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	103 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	220-240V 1N
FRECUENCIA	50Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	0.33 kW
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	R134a
GRADO IP	IPX4
CAPACIDAD	369

MESA REFRIGERADA PREAJUSTADA (3 PUERTAS
TEMP -2/+8°C)

CODICE	MODELLO	SERIE
BN26WC102210300	BOWP03	MESAS REFRIGERADAS

Project
Rev.:
Zone:
Location:



MESA REFRIGERADA PREAJUSTADA (3 PUERTAS TEMP -2/+8°C)

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26WC102210300

MODELLO
BOWP03

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