

TABLE RÉFRIGÉRÉE PRÉPARÉE (3 PORTES TEMP -2/+8°C) AVEC PLATEAU

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26WC102210306

MODELLO
BOWP03P

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

Système de ventilation pour uniformiser la température intérieure
COMMANDES, CONTRÔLES ET SÉCURITÉ :
Prédisposé avec unité de condensation à distance. Évaporateur hors cellule pour une plus grande commodité de chargement.
Système de ventilation pour uniformiser la température intérieure

Évaporateurs avec traitement cataphorèse.
COMMANDES, CONTRÔLES ET SÉCURITÉ :
Carte de contrôle électronique avec fonction HACCP.
Dégivrage électrique (sur les versions pré-installées).

TABLE RÉFRIGÉRÉE PRÉPARÉE (3 PORTES TEMP -2/+8°C) AVEC PLATEAU

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26WC102210306

MODELLO
BOWP03P

SERIE
TABLES RÉFRIGÉRÉES

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	BN26WC102210306
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	1735 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	700 mm
DIM. HAUTEUR	850 mm
POIDS NET	86 Kg
VOLUME (net)	1.032325
VOLUME DU PAQUET	1.45 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	103 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	220-240V 1N
FRÉQUENCE	50Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	0.33 kW
TYPE DE GAZ/RÉFRIGÉRANT	R134a
GRADE IP	IPX4
CAPACITÉ	369

TABLE RÉFRIGÉRÉE PRÉPARÉE (3 PORTES TEMP -2/+8°C) AVEC PLATEAU

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26WC102210306

MODELLO
BOWP03P

SERIE
TABLES RÉFRIGÉRÉES

TABLE RÉFRIGÉRÉE PRÉPARÉE (3 PORTES TEMP -2/+8°C) AVEC PLATEAU

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26WC102210306

MODELLO
BOWP03P

SERIE
TABLES RÉFRIGÉRÉES

PRODUITS GAMME PLUS



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



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



L'uniformité de la température dans
l'ensemble du compartiment de
réfrigération est garantie par un
système de ventilation breveté qui
prévoit la canalisation de l'air, ce
aussi grâce à l'absence de
l'évaporateur dans la cellule.



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