

KÜHLTISCHE FÜR ZENTRALKÜHLUNG GN 1/1 (3 TÜREN TEMP -2°/+8°C)

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26KK102210300

MODELLO
BOKP03

SERIE
KÜHLTISCHE
TABELLEN

ALLGEMEINE MERKMALE

Die Kühltische 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

BEFEHLE, KONTROLLEN UND SICHERHEIT:

Automatische Verdunstungsvorrichtung für Kondenswasser ohne Stromversorgung.

KÜHLTISCHE FÜR ZENTRALKÜHLUNG GN 1/1 (3 TÜREN TEMP -2°/+8°C)

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26KK102210300

MODELLO
BOKP03

SERIE
KÜHLTISCHE
TABELLEN

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	BN26KK102210300
DEFINITION	BOKP03 -R134DX TNN PSPSPD S/P C/PA BAR
DIM. BREITE	1550 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	700 mm
DIM. HÖHE	810 mm
NETTOGEWICHT	86 Kg
VOLUMEN (netto)	0.87885
LÄNGE DES PAKETS	1600 mm
BREITE DES PAKETS	750 mm
VERPACKUNGSHÖHE	1060 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	1,272 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	103 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	220-240V 1N
FREQUENZ	50Hz
ELEKTRISCHE LEISTUNG	0.345 kW
GAS-/KÄLTEMITTELART	R134a
IP-GRAD	IPX4
KAPAZITÄT	369

KÜHLTISCHE FÜR ZENTRAALKÜHLUNG GN 1/1 (3
TÜREN TEMP -2°/+8°C)

Project

Rev.:

Zone:

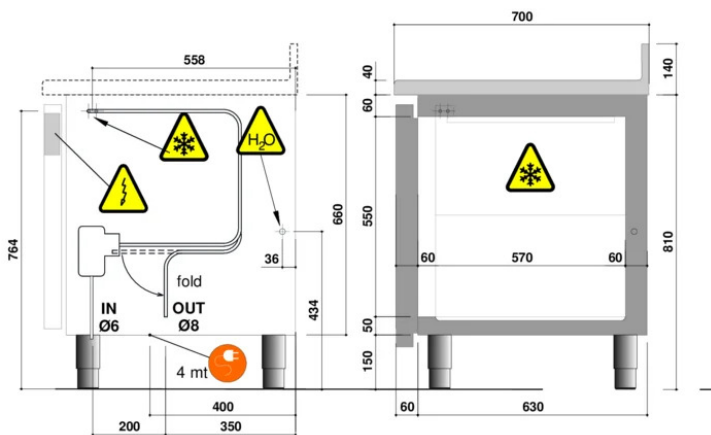
Location:



CODICE
BN26KK102210300

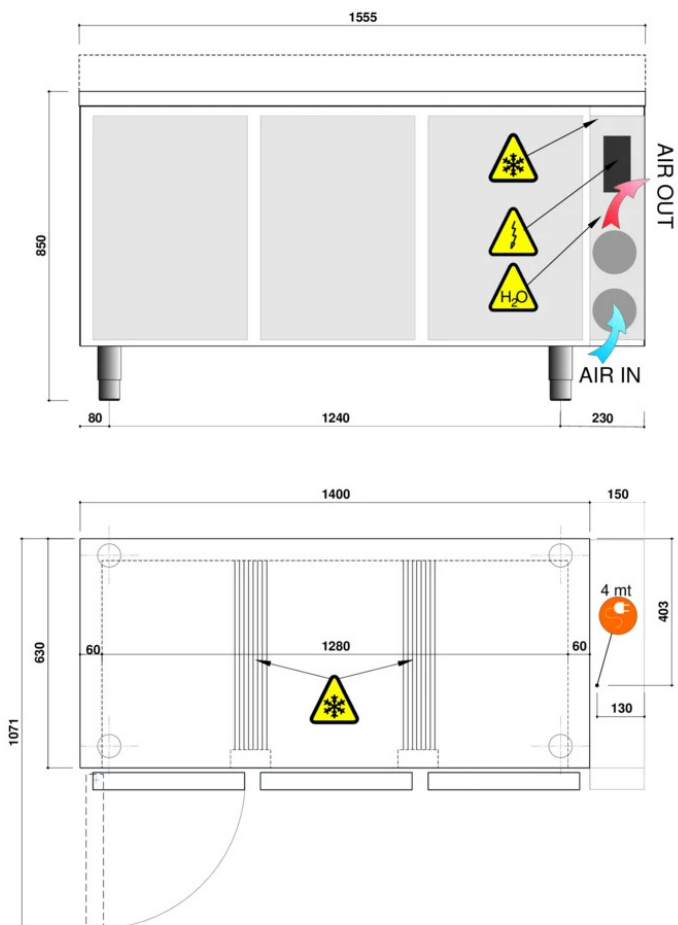
MODELLO
BOKP03

SERIE
KÜHLTISCHE
TABELLEN



Remote unit connections:

- suction Ø8 m
- liquid Ø6 m



**OKP 3 DOORS
GASTRONORM H 660**

REFRIGERATED COUNTERS WITHOUT COOLING UNIT
KÜHLTISCHE OHNE KÜHLEINHEIT
TAVOLI REFRIGERATI PREDISPOSTI
TABLES REFRIGEREES SANS GROUPE LOGE
MESAS REFRIGERADA SIN UNIDAD DE ENFRIAMIENTO

KÜHLTISCHE FÜR ZENTRALKÜHLUNG GN 1/1 (3 TÜREN TEMP -2°/+8°C)

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26KK102210300

MODELLO
BOKP03

SERIE
KÜHLTISCHE
TABELLEN

PRODUKTE BEREICH PLUS



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



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



Ein patentiertes Belüftungssystem,
das die Kanalisierung der Luft
vorsieht, gewährleistet eine
gleichmäßige Temperatur im
gesamten Kühlfach, auch dank des
Fehlens eines Verdampfers in der
Kühlzelle.



Schubladen mit Vollauszug und
Fulterer-Spezial-Teleskopschienen
aus Edelstahl