

KÜHLTISCHE GN 1/1 (3 TÜREN TEMP -2°/+8°C) MIT ARBEITSPLATTE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26KK0022103LA

MODELLO
BOK03P

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

Monostruktur-Konstruktion aus Edelstahl innen und außen, Scotch-Brite verschleiffen Isolierungsstärke 60 mm, aus hochdichtem Polyurethanschaum, völlig FCKW-frei Schubladen mit Totalauszug, dank spezieller Fulterer Teleskopführungen in Edelstahl Abnehmbare Kondensationseinheit Selbstschließende Tür mit Sperre in geöffneter Stellung bei 100° Unteres Scharnier frontal zur Montage auf Sockel befestigt Tiefgezonerer Zellboden mit abgerundeten Kanten und herausnehmbaren Rostträgern für maximale Hygiene und Flexibilität beim Laden
KÜHLAGGREGAT:

Verdampfer, die hinter jeder Türsäule positioniert sind, um eine gleichmäßige Kälteverteilung zu gewährleisten
Verdampfer mit Behandlung in Kataphorese

BEFEHLE, KONTROLLEN UND SICHERHEIT:

Automatische Verdunstungsvorrichtung für Kondenswasser ohne Stromversorgung.

Heißgasentfrostsanlage (bei Versionen mit eingebautem Motor)

Elektrische Abtauung (bei ohne Motor Versionen)

Automatische Kondenswasserverdunstung ohne Stromzufuhr

KÜHLTISCHE GN 1/1 (3 TÜREN TEMP -2°/+8°C)MIT
ARBEITSPLATTE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26KK0022103LA

MODELLO
BOK03P

SERIE
KÜHLTISCHE
TABELLEN

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	BN26KK0022103LA
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	1735 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	700 mm
DIM. HÖHE	850 mm
NETTOGEWICHT	100 Kg
VOLUMEN (netto)	1.032325
VERPACKUNGSVOLUMEN	1.45 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	117 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	220-240V 1N
FREQUENZ	50Hz
ELEKTRISCHE LEISTUNG	0.35 kW
GAS-/KÄLTEMITTELART	R134a
IP-GRAD	IPX4
KAPAZITÄT	369

KÜHLTISCHE GN 1/1 (3 TÜREN TEMP -2°/+8°C) MIT ARBEITSPLATTE

Project

Rev.:

Zone:

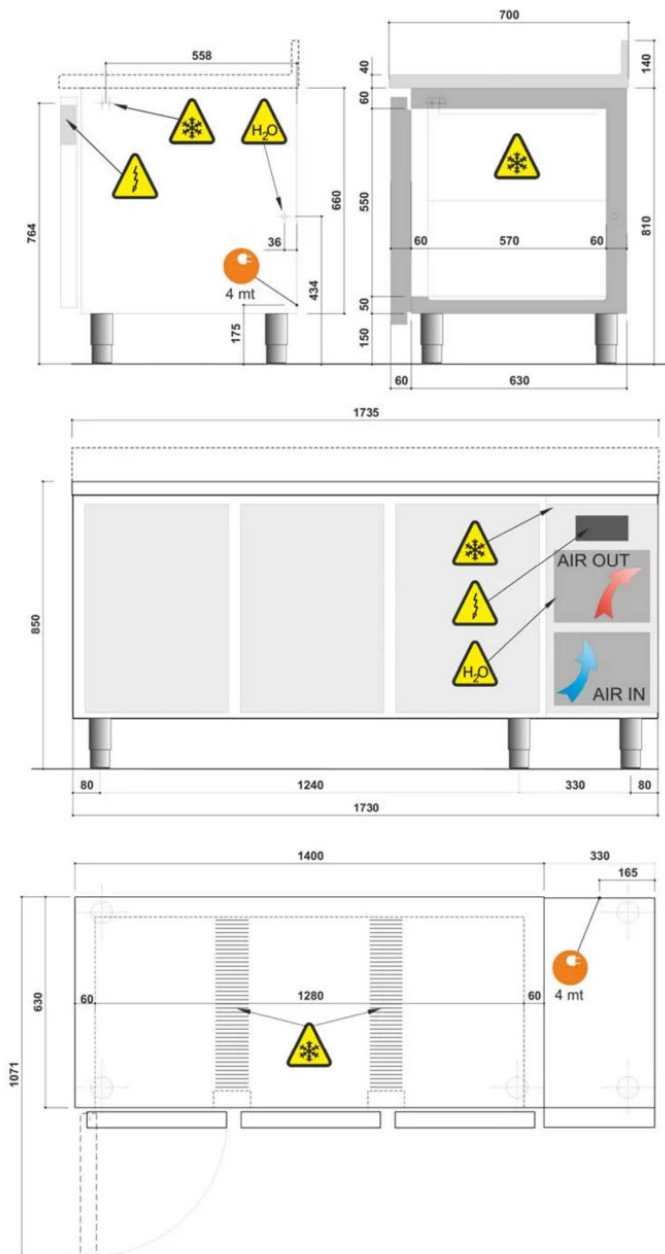
Location:







CODICE
BN26KK0022103LA

MODELLO
BOK03P

SERIE
KÜHLTISCHE
TABELLEN



OK 3 DOORS
GASTRONORM H 660
REFRIGERATED COUNTERS
KÜHLTISCHE / TAVOLI REFRIGERATI
TABLES REFRIGEREES
MESAS REFRIGERADA
GEKOELDE WERKBANKEN
ОХЛАЖДЕННЫЕ ПРИЛAVКИ

- | | |
|---|--|
|  | Power cable position & length / Position und Länge des Speisekabels / Posizione e lunghezza cavo alim. |
|  | Refrigerant tubes / Kälteleitungen / Tubi refrigerante |
|  | Drainage pipe / Ablaufrohr / Tubo scarico |
|  | Electrical components position / Position der elektrischen Komponente / Posizione componenti elettrici |

KÜHLTISCHE GN 1/1 (3 TÜREN TEMP -2°/+8°C) MIT ARBEITSPLATTE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26KK0022103LA

MODELLO
BOK03P

SERIE
KÜHLTISCHE
TABELLEN

PRODUKTE BEREICH PLUS



Die Verdampfer sind hinter jeder Türsäule angeordnet, um eine gleichmäßige Kälteverteilung zu gewährleisten.



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



Der Kondensator ist durch Filter geschützt, um einen optimalen Betrieb über lange Zeit zu gewährleisten.



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



Schubladen mit Vollauszug und Filterer-Spezial-Teleskopschienen aus Edelstahl