

MESAS PASTELERAS 60X40

MESAS PASTELERAS 60X40 / PATISSERIE COUNTER 60X40



BPR



BPR-V

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior en modelos puerta de cristal
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto según modelo)
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche de serie, excepto modelos pre-instalacion
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables sobre guías telescópicas con sistema autocierre

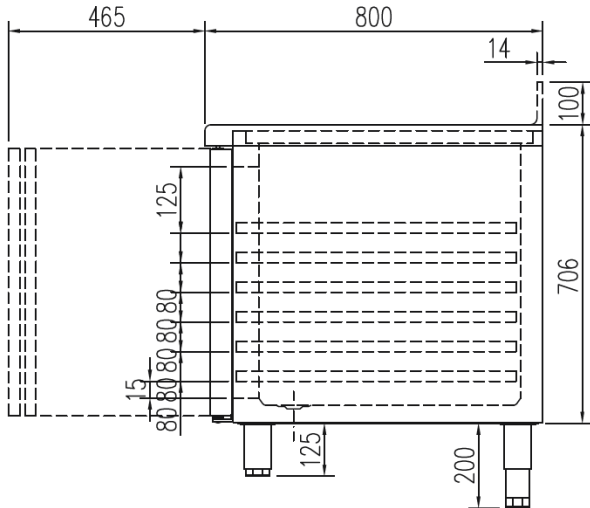
GENERAL FEATURES

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Rear-door by stamped steel
- Interior light in glass door models
- AISI-304 18/10 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary up stand (optional without up stand depending on model)
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water ass standard, except models preinstalation
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient
- Removable stainless refrigerated drawers on telescopic guides with self-closing system

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia
Technical and constructive characteristics subject to variation without prior notice, all photos must be considered as a reference

MESAS PASTELERAS 60X40

MESAS PASTELERAS 60X40 / PATISSERIE COUNTER 60X40



Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Pares de guías Sets of slides Kit de guides	Capacidad Capacity Exposition L	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W	CCE EEC 2015/ 1094 EN16825	clase climate 2015/1094 EN16825
BPR-150	1495	850	800	-2°C +8°C	0	10	362	230 V - 50 Hz	R-290	502	235	A	5 (40°C 40%)
BPRV-150	1495	850	800	-2°C +8°C	0	10	362	230 V - 50 Hz	R-290	502	244	-	4 (30°C 55%)
BPR-200	2020	850	800	-2°C +8°C	0	15	562	230 V - 50 Hz	R-290	502	238	A	5 (40°C 40%)
BPRV-200	2020	850	800	-2°C +8°C	0	15	562	230 V - 50 Hz	R-290	502	251	-	4 (30°C 55%)
BPR-250	2545	850	800	-2°C +8°C	0	20	761	230 V - 50 Hz	R-290	845	370	B	5 (40°C 40%)
BPRV-250	2545	850	800	-2°C +8°C	0	20	761	230 V - 50 Hz	R-290	845	358	-	4 (30°C 55%)

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia
 Technical and constructive characteristics subject to variation without prior notice, all photos must be considered as a reference