Technický list

Vlastnosti produktu

Bufet vyhřívaný, vodní GN 3-1/1 Hemlock		
Model	**Sap kód**	00012160
ES RED+ 3H	**Skupina artiklů**	Bufety a vitrínky

- Typ bufetu: RED - vyhřívaný, vodní lázeň
- Typ vlastností zařízení: Vyhřívané
- Počet GN / EN zařízení: 3
- Velikost GN / EN zařízení [mm]: GN 1/1
- Hloubka GN zařízení [mm]: 200
- Minimální teplota zařízení [°C]: 60
- Maximální teplota zařízení [°C]: 100

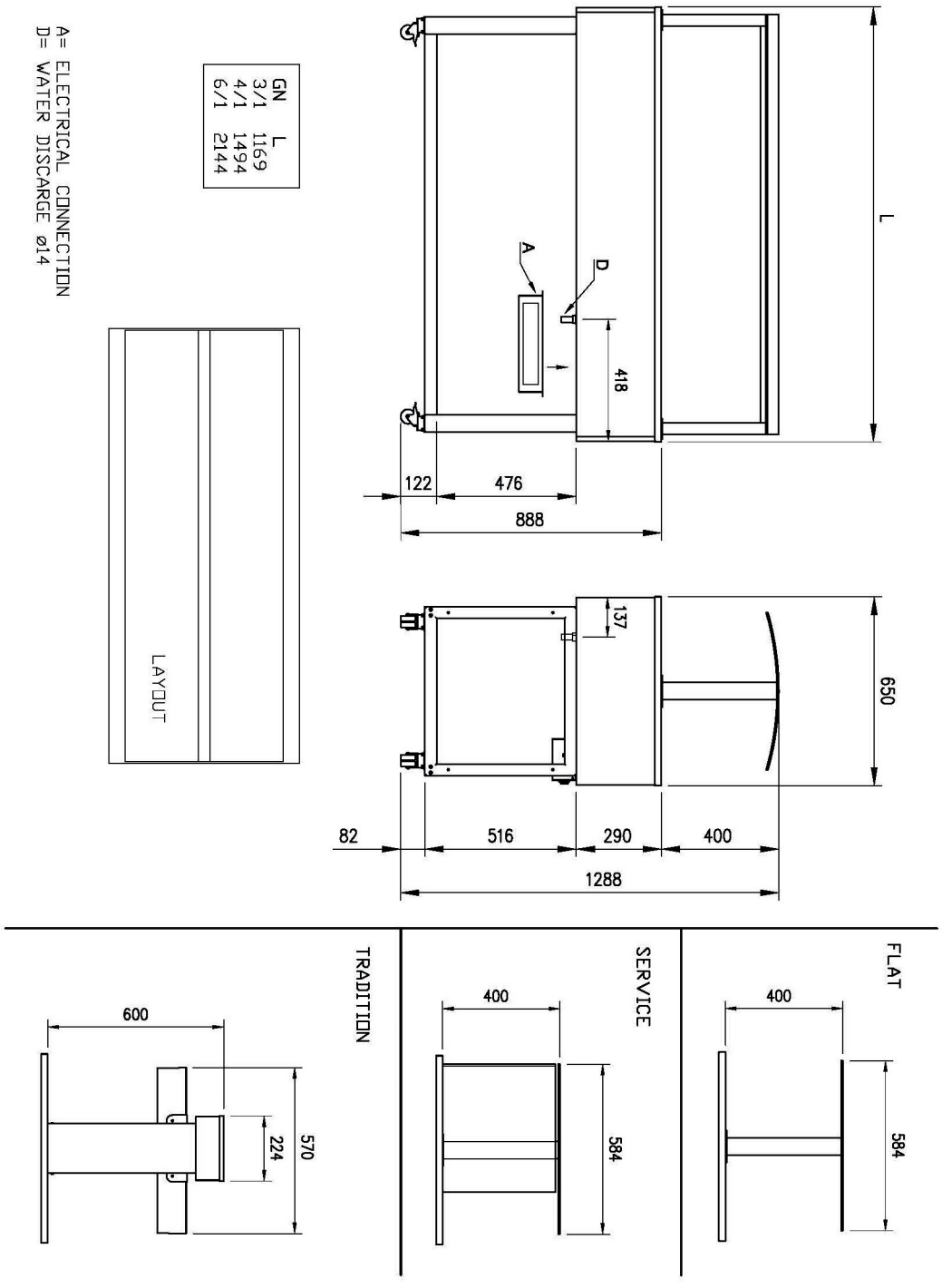
Sap kód	00012160	**Počet GN / EN zařízení**	3
Šířka netto [mm]	1169	**Velikost GN / EN zařízení [mm]**	GN 1/1
Hloubka netto [mm]	650	**Hloubka GN zařízení [mm]**	200
Výška netto [mm]	1288	**Minimální teplota zařízení [°C]**	60
Hmotnost netto [kg]	82.00	**Maximální teplota zařízení [°C]**	100
Příkon elektrický [kW]	1.500		

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Technický list

Technický výkres

Bufet vyhřívaný, vodní GN 3-1/1 Hemlock		
Model	**Sap kód**	00012160
ES RED+ 3H	**Skupina artiklů**	Bufety a vitrínky



tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Technický list

Výhody produktu

Bufet vyhřívaný, vodní GN 3-1/1 Hemlock		
Model	**Sap kód**	00012160
ES RED+ 3H	**Skupina artiklů**	Bufety a vitrínky

1 **Jedna velká vana**

jeden ovladač na celou vanu
jedna výpust na celou vanu

- velmi snadné ovládání
- snadná údržba

2 **Vložení GN až 200mm**

variabilita použití

- možnost ohřevu různých druhů potravin i většího objemu
- úspora času, místa, nákladů

3 **Zaoblené rohy**

vany bez ostrých hran a rohů

- vyšší hygienická bezpečnost
- úspora času díky snadnému čištění

4 **Celonerezová konstrukce**

zdravotně nezávadné pro styk s potravinami
robustnost

- dlouhá životnost
- snadná údržba

5 **Halogenové osvětlení**

ohřev shora

- rovnoměrnější prohřátí potraviny
- větší hygienická bezpečnost

6 **Pojezdová kolečka**

převozitelný bufetový stůl

- větší flexibilita při výdeji
- možnost použití na rautech
- snadnější a bezpečnější manipulace

7 **Dechová galerka**

galerka vyrobená z hygienického plexiskla s motorickým posunem

- hygienická ochrana potravin
- nahřívání a osvětlení potravin ze shora

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Technický list

Technické parametry

Bufet vyhřívaný, vodní GN 3-1/1 Hemlock		
Model	**Sap kód**	00012160
ES RED+ 3H	**Skupina artiklů**	Bufety a vitrínky

1. **Sap kód:**
   00012160
2. **Šířka netto [mm]:**
   1169
3. **Hloubka netto [mm]:**
   650
4. **Výška netto [mm]:**
   1288
5. **Hmotnost netto [kg]:**
   82.00
6. **Šířka brutto [mm]:**
   1230
7. **Hloubka brutto [mm]:**
   750
8. **Výška brutto [mm]:**
   1100
9. **Hmotnost brutto [kg]:**
   96.10
10. **Typ spotřebiče:**
    Elektrické zařízení
11. **Typ bufetu:**
    RED - vyhřívaný, vodní lázeň
12. **Typ vlastností zařízení:**
    Vyhřívané
13. **Vnější barva zařízení:**
    Hemlock
14. **Příkon elektrický [kW]:**
    1.500
15. **Počet GN / EN zařízení:**
    3
16. **Velikost GN / EN zařízení [mm]:**
    GN 1/1
17. **Hloubka GN zařízení [mm]:**
    200
18. **Minimální teplota zařízení [°C]:**
    60
19. **Maximální teplota zařízení [°C]:**
    100
20. **Vnitřní osvětlení:**
    Ne
21. **Průřez vodičů CU [mm²]:**
    0,5

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com