Fiche technique

Caractéristiques du produit

Buffet à froid positif GN 6-1/1 Wenge 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00012123
ES LIME+ 6W	**Groupe d'articles**	Buffets et vitrines



- Type de buffet: LIME - chlazený, statické chlazení, mělký
- Propriétés de l'appareil: Réfrigérés
- Nombre de GN / EN: 6
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1
- Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 30
- Température minimale de l'appareil [° C]: 4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 8

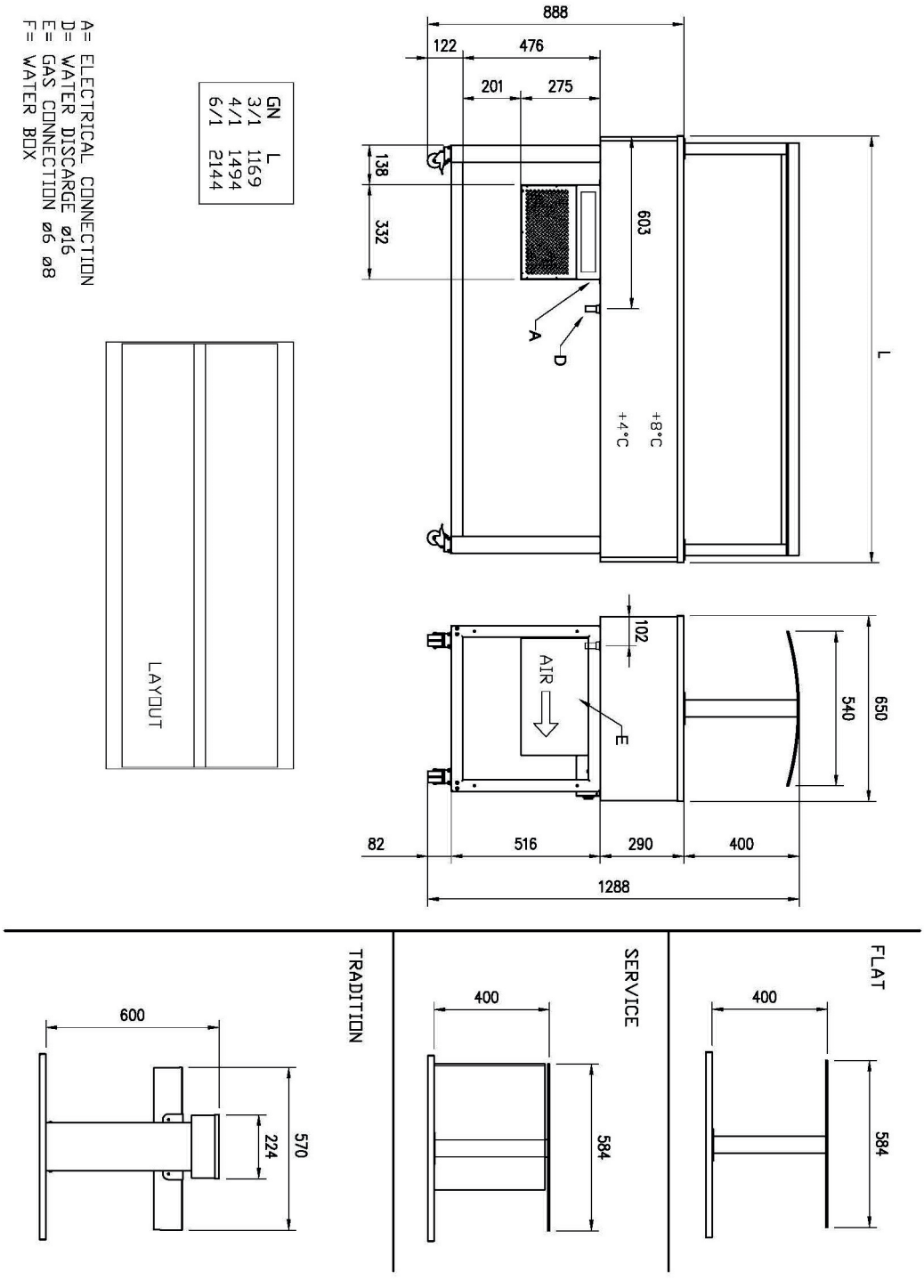
Code SAP	00012123	**Alimentation**	230 V / 1N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	2144	**Nombre de GN / EN**	6
Profondeur nette [mm]	650	**Taille de l'appareil - GN / EN [mm]**	GN 1/1
Hauteur nette [mm]	1288	**Profondeur de l'appareil - GN [mm]**	30
Poids net [kg]	123.00	**Température minimale de l'appareil [° C]**	4
Puissance électrique [kW]	0.247	**Température maximale de l'appareil [° C]**	8

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Dessin technique

Buffet à froid positif GN 6-1/1 Wenge 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00012123
ES LIME+ 6W	**Groupe d'articles**	Buffets et vitrines



RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Avantages du produit

Buffet à froid positif GN 6-1/1 Wenge 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00012123
ES LIME+ 6W	**Groupe d'articles**	Buffets et vitrines

1 **Refroidissement statique**

Plus respectueux des produits
Réduction de la consommation d'énergie

- Moins de dessèchement des aliments
- Plus économique

2 **Profondeur 3mm**

Possibilité de placer des plats et des plateaux

- Utilisations multiples

3 **Construction entièrement en acier inoxydable**

Inoffensif pour la santé en cas de contact avec les aliments
Robustesse

- Assainissement parfait
- Longue durée de vie

4 **Angles arrondis**

Cuves sans arêtes vives ni coins

- Sécurité hygiénique supérieure
- Gain de temps grâce à un nettoyage facile

5 **Éclairage LED**

Consommation d'énergie minimale

- Éclairage économe en énergie
- Aspect attrayant

6 **Roulettes**

Table de buffet transportable

- Plus grande flexibilité lors du service
- Peut être utilisé lors de banquets
- Manipulation plus simple et sécurisée

7 **Coupole en plexiglas commandée électriquement**

Coupole en plexiglas hygiénique avec mouvement motorisé

- Protection hygiénique des aliments
- Possibilité de fermeture avant distribution - Allongement de la conservation des plats

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Buffet à froid positif GN 6-1/1 Wenge 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00012123
ES LIME+ 6W	**Groupe d'articles**	Buffets et vitrines

1. **Code SAP:**
   00012123
2. **Largeur nette [mm]:**
   2144
3. **Profondeur nette [mm]:**
   650
4. **Hauteur nette [mm]:**
   1288
5. **Poids net [kg]:**
   123.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   2208
7. **Profondeur brute [mm]:**
   714
8. **Hauteur brute [mm]:**
   1100
9. **Poids brut [kg]:**
   149.10
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de buffet:**
    LIME - chlazený, statické chlazení, mělký
12. **Propriétés de l'appareil:**
    Réfrigérés
13. **La couleur extérieure de l'appareil:**
    Hemlock
14. **Puissance électrique [kW]:**
    0.247
15. **Alimentation:**
    230 V / 1N - 50 Hz
16. **Nombre de GN / EN:**
    6
17. **Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:**
    GN 1/1
18. **Profondeur de l'appareil - GN [mm]:**
    30
19. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    4
20. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    8
21. **L'éclairage intérieur:**
    Non
22. **Section des conducteurs CU [mm²]:**
    0,5
23. **Réfrigérant:**
    R290

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062