Technický list

Vlastnosti produktu

Bufet chlazený GN 4-1/1 Wenge 230 V / 1N		
Model	**Sap kód**	00012120
ES LIME+ 4W	**Skupina artiklů**	Bufety a vitrínky



- Typ bufetu: LIME - chlazený, statické chlazení, mělký
- Typ vlastností zařízení: Chlazené
- Počet GN / EN zařízení: 4
- Velikost GN / EN zařízení [mm]: GN 1/1
- Hloubka GN zařízení [mm]: 30
- Minimální teplota zařízení [°C]: 4
- Maximální teplota zařízení [°C]: 8

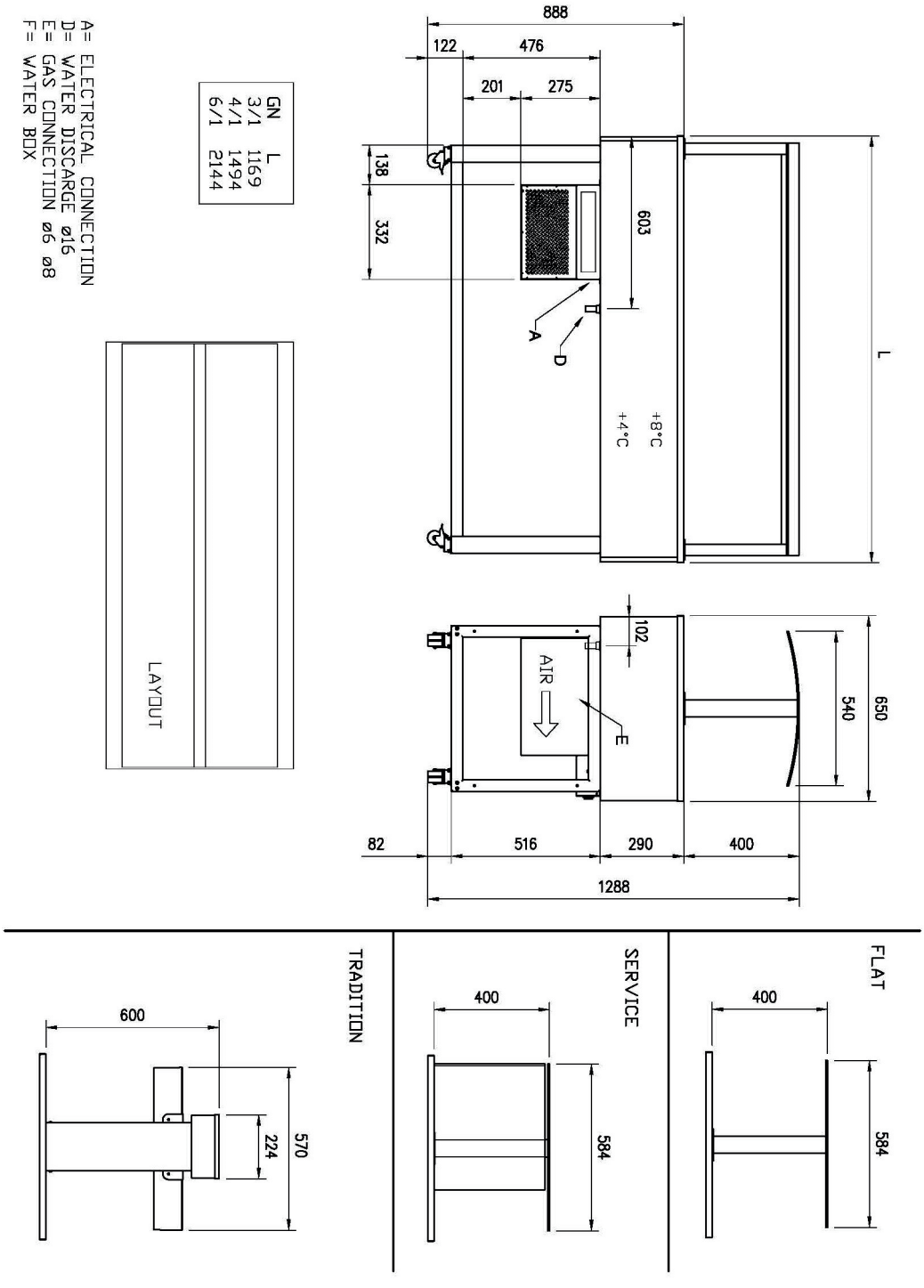
Sap kód	00012120	**Napájení**	230 V / 1N - 50 Hz
Šířka netto [mm]	1494	**Počet GN / EN zařízení**	4
Hloubka netto [mm]	650	**Velikost GN / EN zařízení [mm]**	GN 1/1
Výška netto [mm]	1288	**Hloubka GN zařízení [mm]**	30
Hmotnost netto [kg]	95.00	**Minimální teplota zařízení [°C]**	4
Příkon elektrický [kW]	0.247	**Maximální teplota zařízení [°C]**	8

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

Technický list

Technický výkres

Bufet chlazený GN 4-1/1 Wenge 230 V / 1N		
Model	**Sap kód**	00012120
ES LIME+ 4W	**Skupina artiklů**	Bufety a vitrínky



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

Technický list

Výhody produktu

Bufet chlazený GN 4-1/1 Wenge 230 V / 1N		
Model	**Sap kód**	00012120
ES LIME+ 4W	**Skupina artiklů**	Bufety a vitrínky

1 **Statické chlazení**

šetrnější k produktu
menší energetická náročnost

- menší vysušování potravin
- úspornější

2 **Hloubka 30mm**

možnost pokládání plat a táců

- variabilita použití

3 **Celonerezová konstrukce**

zdravotně nezávadné pro styk s potravinami
robustnost

- perfektní sanitace
- dlouhá životnost

4 **Zaoblené rohy**

vany bez ostrých hran a rohů

- vyšší hygienická bezpečnost
- úspora času díky snadnému čištění

5 **LED osvětlení**

minimální energetická náročnost

- úsporné osvětlení
- atraktivní vzhled

6 **Pojezdová kolečka**

převozitelný bufetový stůl

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

7 **Dechová galerka se spouštěním**

galerka vyrobená z hygienického plexiskla
s motorickým posunem

- hygienická ochrana potravin
- možnost uzavření před výdejem - prodloužení trvanlivosti potravin

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

Technický list

Technické parametry

Bufet chlazený GN 4-1/1 Wenge 230 V / 1N		
Model	**Sap kód**	00012120
ES LIME+ 4W	**Skupina artiklů**	Bufety a vitrínky

1. **Sap kód:**
   00012120
2. **Šířka netto [mm]:**
   1494
3. **Hloubka netto [mm]:**
   650
4. **Výška netto [mm]:**
   1288
5. **Hmotnost netto [kg]:**
   95.00
6. **Šířka brutto [mm]:**
   1558
7. **Hloubka brutto [mm]:**
   714
8. **Výška brutto [mm]:**
   1100
9. **Hmotnost brutto [kg]:**
   115.00
10. **Typ spotřebiče:**
    Elektrické zařízení
11. **Typ bufetu:**
    LIME - chlazený, statické chlazení, mělký
12. **Typ vlastností zařízení:**
    Chlazené
13. **Vnější barva zařízení:**
    Hemlock
14. **Příkon elektrický [kW]:**
    0.247
15. **Napájení:**
    230 V / 1N - 50 Hz
16. **Počet GN / EN zařízení:**
    4
17. **Velikost GN / EN zařízení [mm]:**
    GN 1/1
18. **Hloubka GN zařízení [mm]:**
    30
19. **Minimální teplota zařízení [°C]:**
    4
20. **Maximální teplota zařízení [°C]:**
    8
21. **Vnitřní osvětlení:**
    Ne
22. **Průřez vodičů CU [mm²]:**
    0,5
23. **Chladivo:**
    R290

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