Fiche technique

Caractéristiques du produit

Buffet à froid positif GN 6-1/1 RAL 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00012104
ES BLUE+ 6R	**Groupe d'articles**	Buffets et vitrines



- Type de buffet: BLEU - refroidi, refroidissement dynamique
- 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]: 150
- Température minimale de l'appareil [° C]: 4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 8

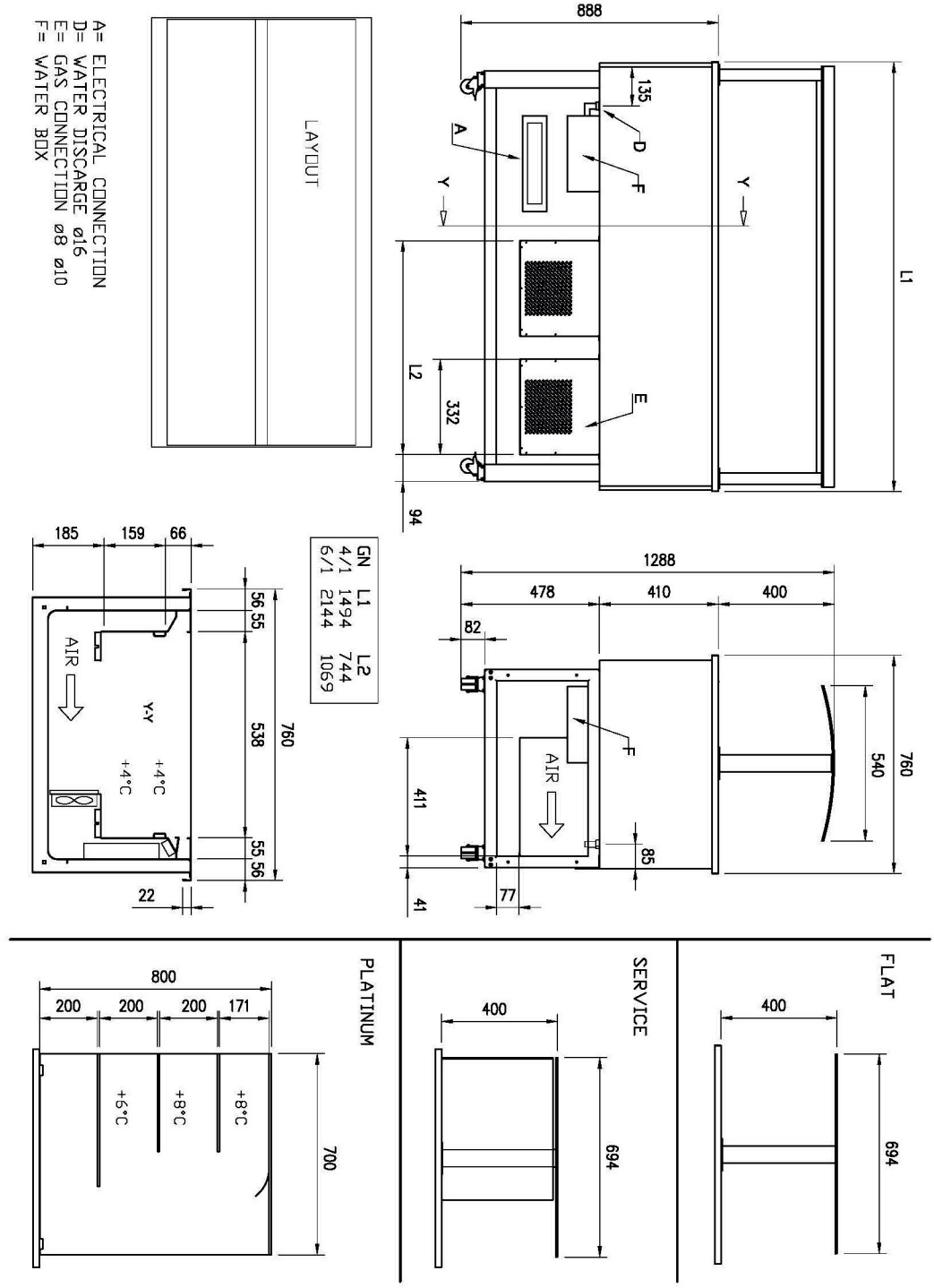
Code SAP	00012104	**Alimentation**	230 V / 1N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	2144	**Nombre de GN / EN**	6
Profondeur nette [mm]	760	**Taille de l'appareil - GN / EN [mm]**	GN 1/1
Hauteur nette [mm]	1288	**Profondeur de l'appareil - GN [mm]**	150
Poids net [kg]	199.80	**Température minimale de l'appareil [° C]**	4
Puissance électrique [kW]	0.494	**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 RAL 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00012104
ES BLUE+ 6R	**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 RAL 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00012104
ES BLUE+ 6R	**Groupe d'articles**	Buffets et vitrines

1

Refroidissement dynamique

Température constante en tout point de la chambre réfrigérée

- Plus grande sécurité hygiénique des aliments réfrigérés

2

Coupole en plexiglas commandée électriquement

Possibilité de recouvrir facilement les aliments

- Sécurité hygiénique supérieure
- Commande simple
- Attractif

3

Éclairage LED

Consommation d'énergie minimale

- Éclairage économe en énergie
- Aspect attrayant

4

Filtre d'évaporateur amovible

Montage facile

- Gain de temps lors du nettoyage

5

Construction entièrement en acier inoxydable

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

- Assainissement parfait
- Longue durée de vie

6

Angles arrondis

Cuves sans arêtes vives ni coins

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

7

Insertion GN jusqu'à 15mm

Utilisations multiples

- Possibilité de refroidir différents types d'aliments et de plus grands volumes
- Gain de temps, d'espace et d'argent

8

Roulettes

Table de buffet transportable

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

9

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 RAL 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00012104
ES BLUE+ 6R	**Groupe d'articles**	Buffets et vitrines

1. **Code SAP:**
   00012104
2. **Largeur nette [mm]:**
   2144
3. **Profondeur nette [mm]:**
   760
4. **Hauteur nette [mm]:**
   1288
5. **Poids net [kg]:**
   199.80
6. **Largeur brute [mm]:**
   2208
7. **Profondeur brute [mm]:**
   1012
8. **Hauteur brute [mm]:**
   1100
9. **Poids brut [kg]:**
   220.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de buffet:**
    BLEU - refroidi, refroidissement dynamique
12. **Propriétés de l'appareil:**
    Réfrigérés
13. **La couleur extérieure de l'appareil:**
    Hemlock
14. **Puissance électrique [kW]:**
    0.494
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]:**
    150
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