

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Cuve pour servir réfrigérée positive GN 3-1/1 - 30 mm drop-in

Modèle	Code SAP	00012065
SL LIME+ 3	Groupe d'articles	Buffets et vitrines



- Type de buffet: LIME - chlazený, statické chlazení, mělký
- Propriétés de l'appareil: Réfrigérés
- Nombre de GN / EN: 3
- 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

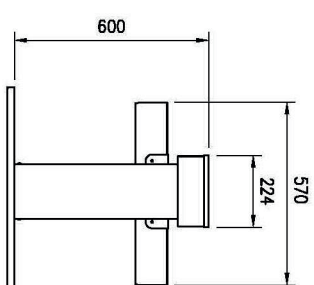
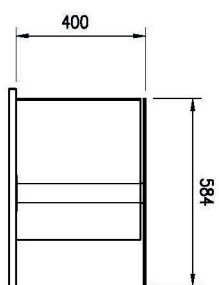
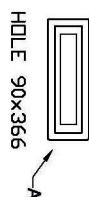
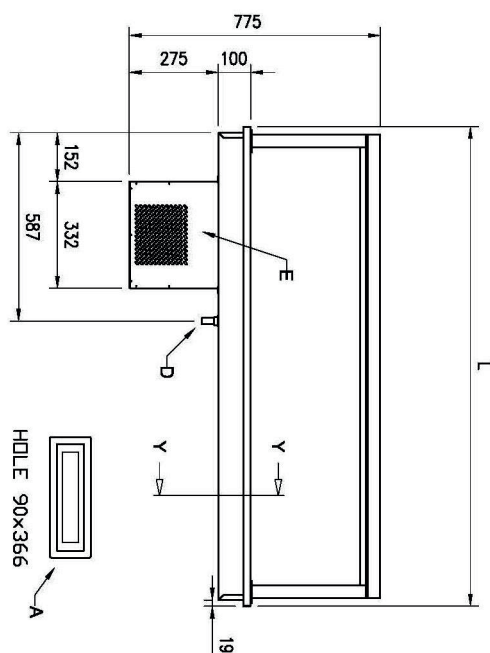
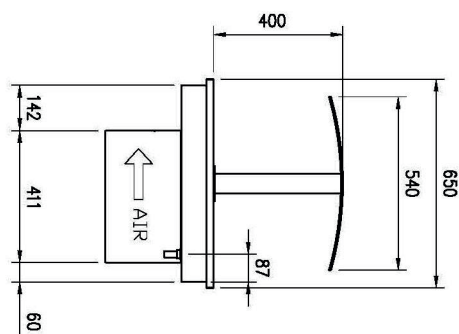
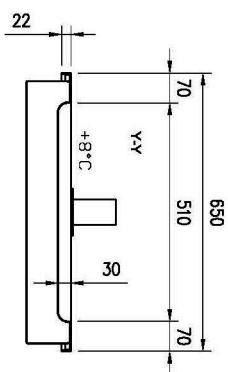
Code SAP	00012065	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	1139	Nombre de GN / EN	3
Profondeur nette [mm]	650	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Hauteur nette [mm]	100	Profondeur de l'appareil - GN [mm]	30
Poids net [kg]	46.00	Température minimale de l'appareil [° C]	4
Puissance électrique [kW]	0.247	Température maximale de l'appareil [° C]	8

Dessin technique



A= ELECTRICAL CONNECTION
D= WATER DISCHARGE Ø16
E= GAS CONNECTION Ø6 Ø8
F= WATER BOX

GN	L	HOLE
2/1	844	814×620
3/1	1169	1139×620
4/1	1494	1464×620
5/1	1819	1789×620
6/1	2144	2114×620



Fiche technique

Avantages du produit



Cuve pour servir réfrigérée positive GN 3-1/1 - 30 mm drop-in

Modèle	Code SAP	00012065
SL LIME+ 3	Groupe d'articles	Buffets et vitrines

1

Encastré

Peut être placé dans un bloc de distribution

Design

- Ligne de distribution au design unifié
- Visuel luxueux que les clients apprécieront

2

Refroidissement statique

Plus respectueux des produits

Réduction de la consommation d'énergie

- Moins de dessèchement des aliments
- Basse consommation

3

Profondeur 3mm

Possibilité de placer des plats et des plateaux

- Variabilité d'utilisation

4

Angles arrondis

Cuves sans arêtes vives ni coins

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

5

Filtre d'évaporateur amovible

Montage facile

- Gain de temps lors du nettoyage

6

Construction entièrement en acier inoxydable

Inoffensif pour la santé en cas de contact avec les aliments

Robustesse

- Longue durée de vie
- Facile d'entretien

Fiche technique

Paramètres techniques



Cuve pour servir réfrigérée positive GN 3-1/1 - 30 mm drop-in

Modèle	Code SAP	00012065
SL LIME+ 3	Groupe d'articles	Buffets et vitrines

1. Code SAP:

00012065

2. Largeur nette [mm]:

1139

3. Profondeur nette [mm]:

650

4. Hauteur nette [mm]:

100

5. Poids net [kg]:

46.00

6. Largeur brute [mm]:

1233

7. Profondeur brute [mm]:

714

8. Hauteur brute [mm]:

1100

9. Poids brut [kg]:

55.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Matériel:

AISI 304

12. Type de buffet:

LIME - chlazený, statické chlazení, mělký

13. Propriétés de l'appareil:

Réfrigérés

14. La couleur extérieure de l'appareil:

Acier inoxydable

15. Puissance électrique [kW]:

0.247

16. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

17. Nombre de GN / EN:

3

18. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:

GN 1/1

19. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:

30

20. Température minimale de l'appareil [° C]:

4

21. Température maximale de l'appareil [° C]:

8

22. Section des conducteurs CU [mm²]:

0,5

23. Réfrigérant:

R290