

Produktmerkmale

| Kühlbuffet, positionierbar GN 4-1/1 Edelstahl | | |
|---|-----------------------------------|----------------------|
| Modell | SAP -Code | 00012170 |
| TR BLUE+ 4I | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Büfetts und Vitrinen |



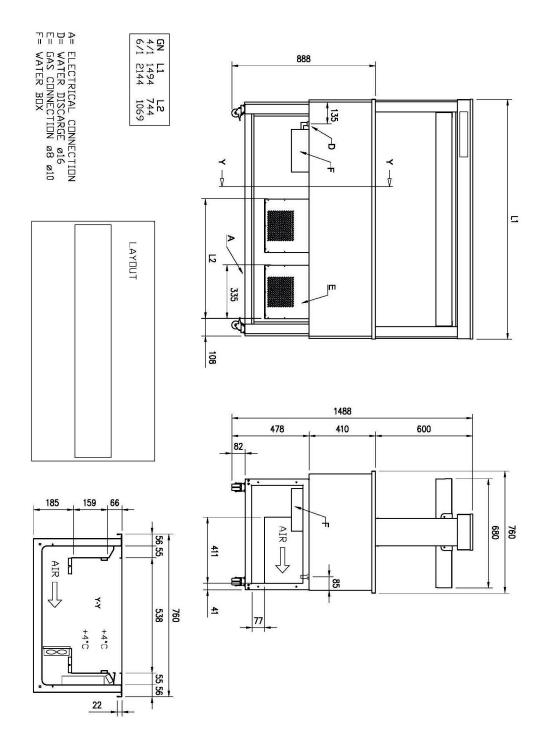
- Buffettyp: BLUE gekühlt, dynamische Kühlung
- Geräteeigenschaften: gekühlt
- Anzahl der GN / en: 4
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 200
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 4
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 8

| SAP -Code | 00012170 | Wird geladen | 230 V / 1N - 50 Hz |
|---------------------|----------|--|--------------------|
| Netzbreite [MM] | 1494 | Anzahl der GN / en | 4 |
| Nettentiefe [MM] | 760 | GN / EN -Größe im Gerät [mm] | GN 1/1 |
| Nettohöhe [MM] | 1488 | GN -Gerätetiefe | 200 |
| Nettogewicht / kg] | 188.70 | Mindestvorrichtungstem- peratur [° C] | 4 |
| Power Electric [KW] | 0.494 | Maximale Gerätetem- peratur [° C] | 8 |



Technische Zeichnung

| Kühlbuffet, positionierbar GN 4-1/1 Edelstahl | | |
|---|-----------------------------------|----------------------|
| Modell | SAP -Code | 00012170 |
| TR BLUE+ 4I | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Büfetts und Vitrinen |







| Kühlbuffet, positionierbar GN 4-1/1 Edelstahl | | |
|---|-----------------------------------|----------------------|
| Modell | SAP -Code | 00012170 |
| TR BLUE+ 4I | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Büfetts und Vitrinen |

Dynamische Kühlung

Konstante Temperatur in allen Bereichen des gekühlten Raumes

 größere hygienische Sicherheit von gekühlten Lebensmitteln

Messingbildschirm mit El. fahren

Die Möglichkeit, das Essen leicht zu bedecken

- Höhere Hygienesicherheit
- Einfachheit
- Attraktivität

LED-Beleuchtung

Minimale Energieintensität

- wirtschaftliche Beleuchtung
- attraktives Aussehen

Ein abnehmbarer Verdampferfilter

Demontage

- Zeit sparen beim Reinigen

Nationrese
harmlos für Lebensmittel
Robustheit

- Die perfekte sanitäre Einrichtungen
- langes Leben

Abgerundete Ecken

Bäder ohne scharfe Kanten und Ecken

- Höhere Hygienesicherheit
- Spartzeit dank einfacher Reinigung

Fügen Sie GN auf 200 mm ein Variabilität der Nutzung

 Möglichkeit, verschiedene Arten von Lebensmitteln und größeres Volumen abzukühlen

- Zeit sparen, Orte, Kosten

Reiseräder
Boofet -Tisch

- Größere Flexibilität bei Ausgaben
- Möglichkeit, Raty zu verwenden
- einfacher und sicherer zu handhaben

Messinggalerie mit Abzug

Galerie aus hygienischem Plexiglas mit motorischer Verschiebung

- Lebensmittelschutz
- Möglichkeit, vor der Ausgaben zu schließen -Erweiterung der Lebensmitteldauerlichkeit

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

2025-10-15



technische Parameter

| Kühlbuffet, positionierbar GN 4-1 | L/1 Edelstahl | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|---|
| Modell | SAP -Code | 00012170 |
| TR BLUE+ 4I | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Büfetts und Vitrinen |
| 1. SAP -Code: 00012170 | | 13. Geräteeigenschaften: gekühlt |
| 2. Netzbreite [MM]: 1494 | | 14. Die Außenfarbe des Geräts: RAL |
| 3. Nettentiefe [MM]: 760 | | 15. Power Electric [KW]: 0.494 |
| 4. Nettohöhe [MM]: 1488 | | 16. Wird geladen: 230 V / 1N - 50 Hz |
| 5. Nettogewicht / kg]: 188.70 | | 17. Anzahl der GN / en: |
| 6. Bruttobreite [MM]: 1558 | | 18. GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1 |
| 7. Grobtiefe [MM]: 860 | | 19. GN -Gerätetiefe: |
| 8. Bruttohöhe [MM]: 1595 | | 20. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: |
| 9. Bruttogewicht [kg]: 190.00 | | 21. Maximale Gerätetemperatur [° C]: |
| 10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät | | 22. Innenbeleuchtung: Nein |
| 11. Material: Edelstahl | | 23. Querschnitt der Leiter CU [mm²]: 0,5 |
| 12. Buffettyp: | | 24. Kältemittel: |

R290

BLUE - gekühlt, dynamische Kühlung