Fiche technique

Caractéristiques du produit

Cuve pour servir réfrigérée positive GN 2-1/1 - 150 mm drop-in 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00012043
SL BLUE+ 2	**Groupe d'articles**	Buffets et vitrines



- Type de buffet: BLEU - refroidi, refroidissement dynamique
- Propriétés de l'appareil: Réfrigérés
- Nombre de GN / EN: 2
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1
- Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 200
- Température minimale de l'appareil [° C]: 4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 8

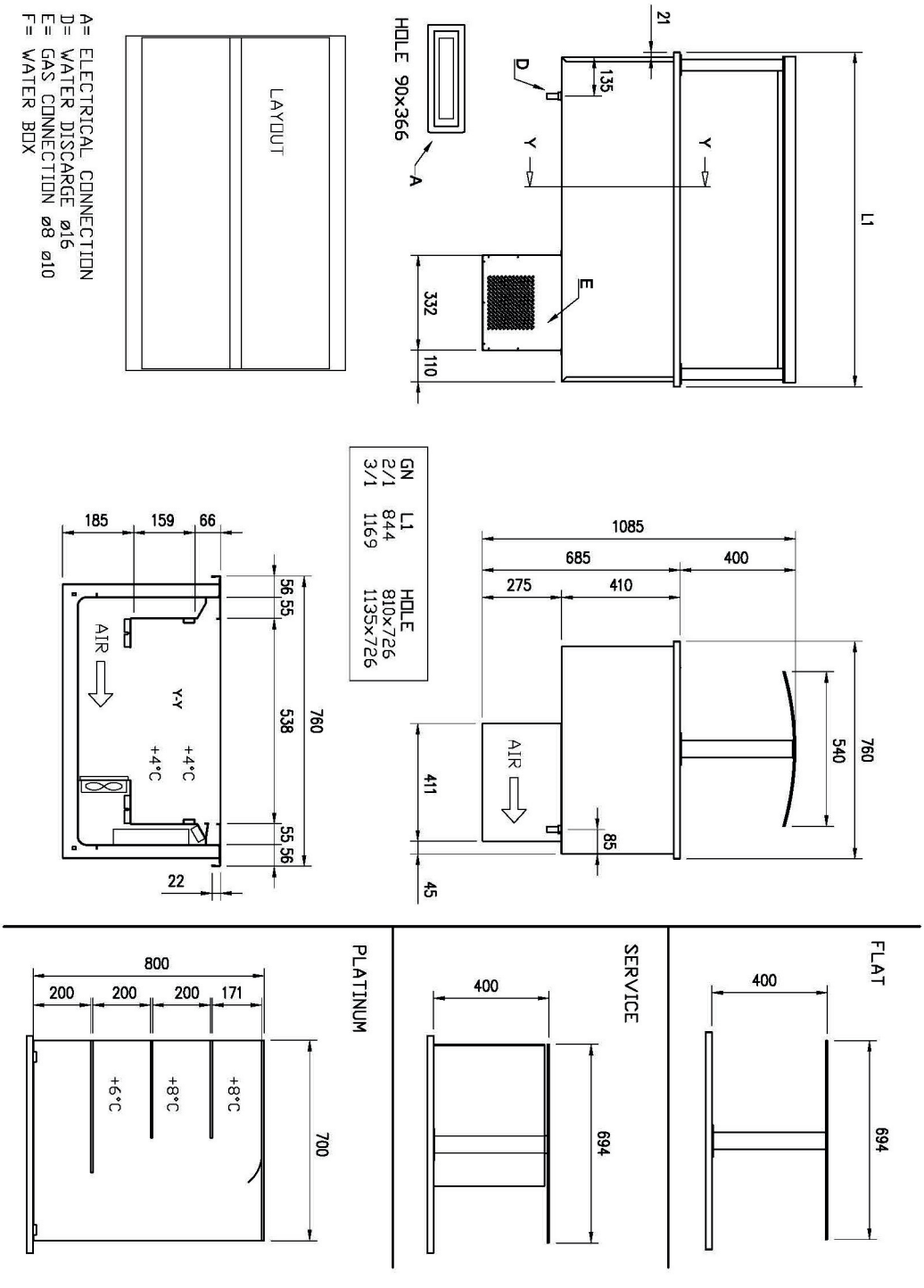
Code SAP	00012043	**Alimentation**	230 V / 1N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	844	**Nombre de GN / EN**	2
Profondeur nette [mm]	760	**Taille de l'appareil - GN / EN [mm]**	GN 1/1
Hauteur nette [mm]	410	**Profondeur de l'appareil - GN [mm]**	200
Poids net [kg]	67.30	**Température minimale de l'appareil [° 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

Cuve pour servir réfrigérée positive GN 2-1/1 - 150 mm drop-in 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00012043
SL BLUE+ 2	**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

Cuve pour servir réfrigérée positive GN 2-1/1 - 150 mm drop-in 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00012043
SL BLUE+ 2	**Groupe d'articles**	Buffets et vitrines

1 **Encastré**

Peut être placé dans un bloc de distribution
Design

- Conception unifiée de la ligne de distribution
- Un look luxueux que les clients apprécieront

2 **Refroidissement dynamique**

Température constante en tout point de la chambre réfrigérée

- Plus grande sécurité hygiénique des aliments réfrigérés

3 **Insertion GN jusqu'à 2 mm**

Utilisations multiples

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

4 **Angles arrondis**

Cuves sans arêtes vives ni coins

- Sécurité hygiénique supérieure
- 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

7 **Une grande cuve**

Un seul contrôle pour toute la cuve

- Commande très facile
- Facile d'entretien

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Cuve pour servir réfrigérée positive GN 2-1/1 - 150 mm drop-in 230 V / 1N

Modèle	Code SAP	00012043
SL BLUE+ 2	Groupe d'articles	Buffets et vitrines

1. **Code SAP:**
   00012043
2. **Largeur nette [mm]:**
   844
3. **Profondeur nette [mm]:**
   760
4. **Hauteur nette [mm]:**
   410
5. **Poids net [kg]:**
   67.30
6. **Largeur brute [mm]:**
   908
7. **Profondeur brute [mm]:**
   1012
8. **Hauteur brute [mm]:**
   1000
9. **Poids brut [kg]:**
   72.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Matériel:**
    AISI 304
12. **Type de buffet:**
    BLEU - refroidi, refroidissement dynamique
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:**
    2
18. **Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:**
    GN 1/1
19. **Profondeur de l'appareil - GN [mm]:**
    200
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

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