

Produktmerkmale

Kühlbuffet GN 6-1/1- 30 mm, Hemlock		
Modell	SAP -Code	00012205
TR LIME+ 6H	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Büfetts und Vitrinen



- Buffettyp: LIME gekühlt, statische Kühlung, flach
- Geräteeigenschaften: gekühlt
- Anzahl der GN / en: 6
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 30
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 4
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 8

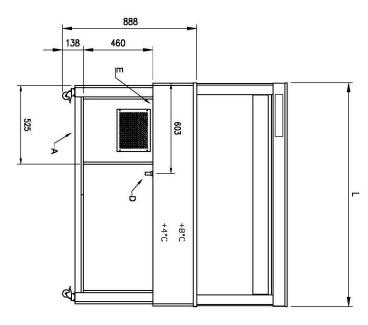
SAP -Code	00012205	Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	2144	Anzahl der GN / en	6
Nettentiefe [MM]	650	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettohöhe [MM]	1488	GN -Gerätetiefe	30
Nettogewicht / kg]	167.00	Mindestvorrichtungstem- peratur [° C]	4
Power Electric [KW]	0.247	Maximale Gerätetem- peratur [° C]	8

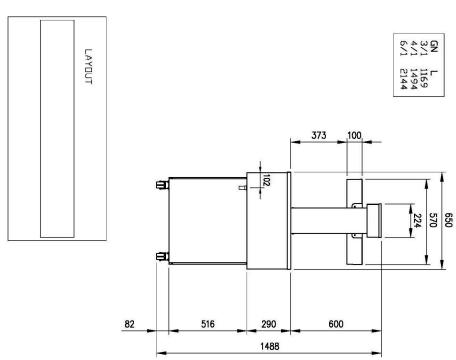


Technische Zeichnung

Kühlbuffet GN 6-1/1- 30 mm, Hemlock		
Modell	SAP -Code	00012205
TR LIME+ 6H	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Büfetts und Vitrinen











Kühlbuffet GN 6-1/1- 30 mm, Hemlock		
Modell	SAP -Code	00012205
TR LIME+ 6H	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Büfetts und Vitrinen

Statische Kühlung schonender zum Produ

schonender zum Produkt kleinere Energieintensität

- Eine geringfügige Trocknung von Lebensmitteln
- wirtschaftlicher

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 EckenBäder ohne scharfe Kanten und Ecken

- Höhere Hygienesicherheit
- Spartzeit dank einfacher Reinigung

Tiefe 30 mm

Möglichkeit, Teller und Tabletts zu legen

Variabilität der Nutzung

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

3



technische Parameter

Kühlbuffet GN 6-1/1- 30 mm, Hem	ılock	
Modell	SAP -Code	00012205
TR LIME+ 6H	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Büfetts und Vitrinen
1. SAP -Code: 00012205		13. Geräteeigenschaften: gekühlt
2. Netzbreite [MM]: 2144		14. Die Außenfarbe des Geräts: RAL
3. Nettentiefe [MM]: 650		15. Power Electric [KW]: 0.247
4. Nettohöhe [MM]: 1488		16. Wird geladen: 230 V / 1N - 50 Hz
5. Nettogewicht / kg]: 167.00		17. Anzahl der GN / en:
6. Bruttobreite [MM]: 2208		18. GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
7. Grobtiefe [MM]:		19. GN -Gerätetiefe:
8. Bruttohöhe [MM]: 1595		20. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:
9. Bruttogewicht [kg]: 192.20		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

LIME - gekühlt, statische Kühlung, flach