



Buffet à froid positif GN 6-1/1 - 200 mm, inox		
Modèle	Code SAP	00012174
TR GREEN+ 6I	Groupe d'articles	Buffets et vitrines



- Type de buffet: GREEN refroidi, refroidissement statique, profond
- 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]: 200
- Température minimale de l'appareil [° C]: 4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 8

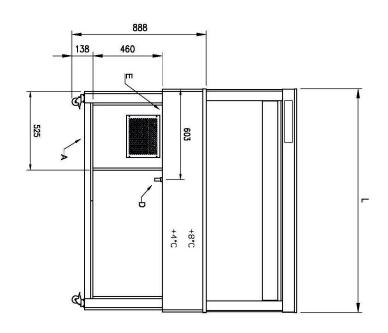
Code SAP	00012174	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	2144	Nombre de GN / EN	6
Profondeur nette [mm]	650	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Hauteur nette [mm]	1488	Profondeur de l'appa- reil - GN [mm]	200
Poids net [kg]	159.00	Température minimale de l'appareil [° C]	4
Puissance électrique [kW]	0.247	Température maximale de l'appareil [° C]	8

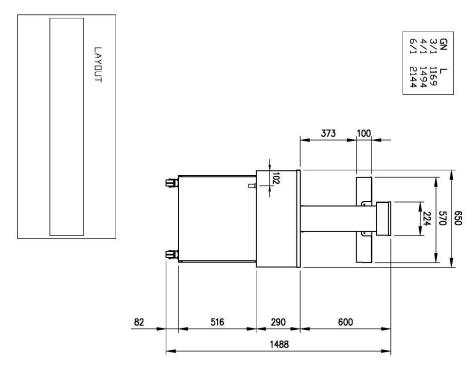




Buffet à froid positif GN 6-1/1 - 200 mm, inox		
Modèle	Code SAP	00012174
TR GREEN+ 6I	Groupe d'articles	Buffets et vitrines











Buffet à froid positif GN 6-1/1 - 200 mm, inox		
Modèle	Code SAP	00012174
TR GREEN+ 6I	Groupe d'articles	Buffets et vitrines

Refroidissement statique

Plus respectueux des produits Réduction de la consommation d'énergie

- Moins de dessèchement des aliments
- Plus économique
- Coupole en plexiglas commandée électriquement

Possibilité de recouvrir facilement les aliments

- Sécurité hygiénique supérieure
- Commande simple
- Attractif
- Éclairage LED

Consommation d'énergie minimale

- Éclairage économe en énergie
- Aspect attrayant
- Filtre d'évaporateur amovible

Montage facile

- Gain de temps lors du nettoyage
- Construction entièrement en acier inoxydable
  Inoffensif pour la santé en cas de contact avec
  les aliments
  Robustesse
  - Assainissement parfait
  - Longue durée de vie
  - Angles arrondis

Cuves sans arêtes vives ni coins

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

Roulettes

Table de buffet transportable

- Plus grande flexibilité lors du service
- Peut être utilisé lors de banquets
- Manipulation plus simple et sécurisée
- Coupole en plexiglas commandée électriquement

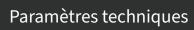
Coupole en plexiglas hygiénique avec mouvement motorisé

- Protection hygiénique des aliments
- Possibilité de fermeture avant distribution Allongement de la conservation des plats

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

2025-10-15

3





Buffet à froid positif GN 6-1/1 - 20	0 mm, inox	
Modèle	Code SAP	00012174
TR GREEN+ 6I	Groupe d'articles	Buffets et vitrines
<b>1. Code SAP:</b> 00012174		<b>13. Propriétés de l'appareil:</b> Réfrigérés
2. Largeur nette [mm]: 2144		<b>14. Puissance électrique [kW]:</b> 0.247
3. Profondeur nette [mm]: 650		<b>15. Alimentation:</b> 230 V / 1N - 50 Hz
4. Hauteur nette [mm]: 1488		16. Nombre de GN / EN:
5. Poids net [kg]: 159.00		17. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:  GN 1/1
6. Largeur brute [mm]: 2208		18. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:
7. Profondeur brute [mm]: 714		19. Température minimale de l'appareil [° C]:
8. Hauteur brute [mm]: 1595		20. Température maximale de l'appareil [° C]:
9. Poids brut [kg]: 182.50		<b>21. L'éclairage intérieur:</b> Non
10. Type d'appareil: Appareil électrique		22. Section des conducteurs CU [mm²]:  0,5
11. Matériel: Inox		<b>23. Réfrigérant:</b> R290

12. Type de buffet:

GREEN - refroidi, refroidissement statique, profond