

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Buffet chauffé, à eau GN 4-1/1 RAL

|               |                          |                     |
|---------------|--------------------------|---------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00012227            |
| TR RED+ 4R    | <b>Groupe d'articles</b> | Buffets et vitrines |



- Type de buffet: RED - chauffé, bain marie
- Propriétés de l'appareil: Réchauffés
- Nombre de GN / EN: 4
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1
- Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 200
- Température minimale de l'appareil [° C]: 60
- Température maximale de l'appareil [° C]: 90

|                                  |          |                                                 |                    |
|----------------------------------|----------|-------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Code SAP</b>                  | 00012227 | <b>Alimentation</b>                             | 230 V / 1N - 50 Hz |
| <b>Largeur nette [mm]</b>        | 1494     | <b>Nombre de GN / EN</b>                        | 4                  |
| <b>Profondeur nette [mm]</b>     | 650      | <b>Taille de l'appareil - GN / EN [mm]</b>      | GN 1/1             |
| <b>Hauteur nette [mm]</b>        | 1488     | <b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>       | 200                |
| <b>Poids net [kg]</b>            | 125.00   | <b>Température minimale de l'appareil [° C]</b> | 60                 |
| <b>Puissance électrique [kW]</b> | 2.000    | <b>Température maximale de l'appareil [° C]</b> | 90                 |

# Fiche technique

Dessin technique



Buffet chauffé, à eau GN 4-1/1 RAL

Modèle

Code SAP

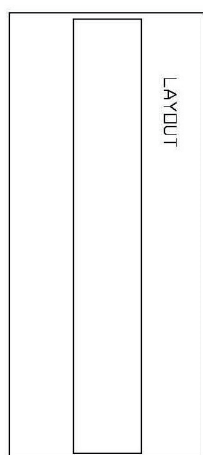
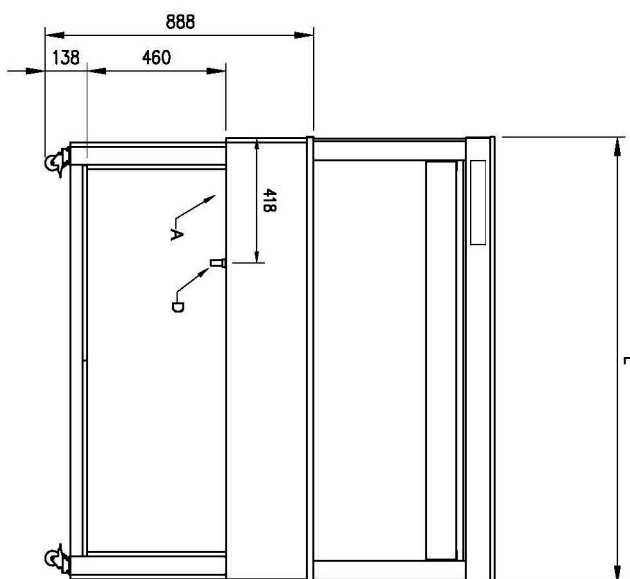
00012227

TR RED+ 4R

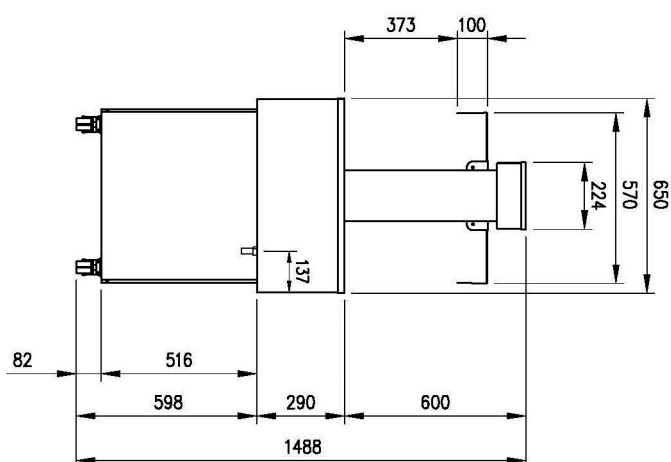
Groupe d'articles

Buffets et vitrines

A= ELECTRICAL CONNECTION  
D= WATER DISCHARGE ø14



| GN  | L    |
|-----|------|
| 3/1 | 1169 |
| 4/1 | 1494 |
| 6/1 | 2144 |



# Fiche technique

## Avantages du produit



### Buffet chauffé, à eau GN 4-1/1 RAL

|               |                          |                     |
|---------------|--------------------------|---------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00012227            |
| TR RED+ 4R    | <b>Groupe d'articles</b> | Buffets et vitrines |

1

#### Une grande cuve

Un seul contrôle pour toute la cuve  
Une évacuation pour toute la cuve

2

#### Insertion GN jusqu'à 2 mm

Utilisations multiples

3

#### Angles arrondis

Cuves sans arêtes vives ni coins

4

#### Construction entièrement en acier inoxydable

Inoffensif pour la santé en cas de contact avec les aliments  
Robustesse

5

#### Éclairage halogène

Chauffage par le haut

6

#### Roulettes

Table de buffet transportable

7

#### Coupole en plexiglas

Coupole en plexiglas hygiénique avec mouvement motorisé

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Buffet chauffé, à eau GN 4-1/1 RAL

|               |                          |                     |
|---------------|--------------------------|---------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00012227            |
| TR RED+ 4R    | <b>Groupe d'articles</b> | Buffets et vitrines |

**1. Code SAP:**

00012227

**2. Largeur nette [mm]:**

1494

**3. Profondeur nette [mm]:**

650

**4. Hauteur nette [mm]:**

1488

**5. Poids net [kg]:**

125.00

**6. Largeur brute [mm]:**

1558

**7. Profondeur brute [mm]:**

750

**8. Hauteur brute [mm]:**

1595

**9. Poids brut [kg]:**

127.50

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Matériel:**

Inox

**12. Type de buffet:**

RED - chauffé, bain marie

**13. Propriétés de l'appareil:**

Réchauffés

**14. La couleur extérieure de l'appareil:**

RAL

**15. Puissance électrique [kW]:**

2.000

**16. Alimentation:**

230 V / 1N - 50 Hz

**17. Nombre de GN / EN:**

4

**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]:**

60

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

90

**22. L'éclairage intérieur:**

Non

**23. Section des conducteurs CU [mm²]:**

0,5