Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Kühl-Ausgabewanne GN 2-1/1 - 150 mm drop-in 230 V / 1N		
Modell	**SAP -Code**	00012043
SL BLUE+ 2	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Büfetts und Vitrinen



- Buffettyp: BLUE - gekühlt, dynamische Kühlung
- Geräteeigenschaften: gekühlt
- Anzahl der GN / en: 2
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 200
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 4
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 8

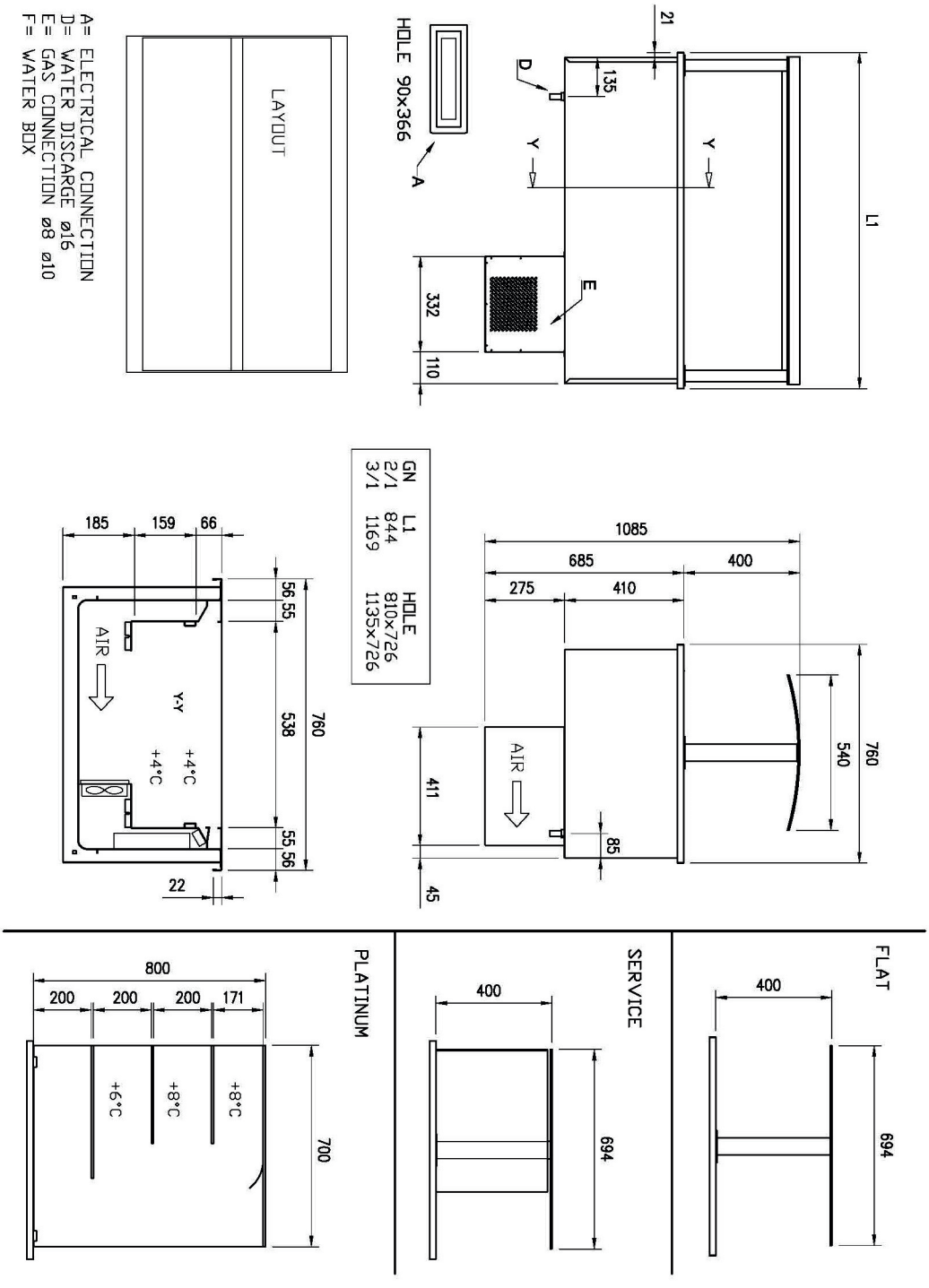
SAP -Code	00012043	**Wird geladen**	230 V / 1N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	844	**Anzahl der GN / en**	2
Nettentiefe [MM]	760	**GN / EN -Größe im Gerät [mm]**	GN 1/1
Nettohöhe [MM]	410	**GN -Gerätetiefe**	200
Nettogewicht / kg]	67.30	**Mindestvorrichtungstemperatur [° C]**	4
Power Electric [KW]	0.247	**Maximale Gerätetemperatur [° C]**	8

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

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Kühl-Ausgabewanne GN 2-1/1 - 150 mm drop-in 230 V / 1N		
Modell	**SAP -Code**	00012043
SL BLUE+ 2	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Büfetts und Vitrinen



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

Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile

Kühl-Ausgabewanne GN 2-1/1 - 150 mm drop-in 230 V / 1N		
Modell	**SAP -Code**	00012043
SL BLUE+ 2	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Büfetts und Vitrinen

1 **Gebaut -in**

Möglichkeit, im Abgabeblock zu pflanzen
Design

- United Design der Abgabelinie
- ein luxuriöser Look, den Kunden schätzen werden

2 **Dynamische Kühlung**

Konstante Temperatur in allen Bereichen des gekühlten Raumes

- größere hygienische Sicherheit von gekühlten Lebensmitteln

3 **Fügen Sie GN auf 200 mm ein**

Variabilität der Nutzung

- Möglichkeit, verschiedene Arten von Lebensmitteln und größeres Volumen abzukühlen
- Zeit sparen, Orte, Kosten

4 **Abgerundete Ecken**

Bäder ohne scharfe Kanten und Ecken

- Höhere Hygienesicherheit
- Spartzeit dank einfacher Reinigung

5 **Ein abnehmbarer Verdampferfilter**

Demontage

- Zeit sparen beim Reinigen

6 **Nationrese**

harmlos für Lebensmittel
Robustheit

- langes Leben
- Einfache Wartung

7 **Eine große Badewanne**

ein Controller für die gesamte Badewanne

- Sehr einfache Kontrolle
- Einfache Wartung

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Kühl-Ausgabewanne GN 2-1/1 - 150 mm drop-in 230 V / 1N		
Modell	**SAP -Code**	00012043
SL BLUE+ 2	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Büfetts und Vitrinen

1. **SAP -Code:**
   00012043
2. **Netzbreite [MM]:**
   844
3. **Nettentiefe [MM]:**
   760
4. **Nettohöhe [MM]:**
   410
5. **Nettogewicht / kg]:**
   67.30
6. **Bruttobreite [MM]:**
   908
7. **Grobtiefe [MM]:**
   1012
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   1000
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   72.00
10. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
11. **Material:**
    AISI 304
12. **Buffettyp:**
    BLUE - gekühlt, dynamische Kühlung
13. **Geräteeigenschaften:**
    gekühlt
14. **Die Außenfarbe des Geräts:**
    Edelstahl
15. **Power Electric [KW]:**
    0.247
16. **Wird geladen:**
    230 V / 1N - 50 Hz
17. **Anzahl der GN / en:**
    2
18. **GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**
    GN 1/1
19. **GN -Gerätetiefe:**
    200
20. **Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**
    4
21. **Maximale Gerätetemperatur [° C]:**
    8
22. **Querschnitt der Leiter CU [mm^2]:**
    0,5
23. **Kältemittel:**
    R290

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