

Bufet chlazený GN 3-1/1 - 30 mm, RAL

Model	Sap kód	00012200
TR LIME+ 3R	Skupina artiklů	Bufety a vitríny



- Typ bufetu: LIME - chlazený, statické chlazení, mělký
- Typ vlastností zařízení: Chlazené
- Počet GN / EN zařízení: 3
- Velikost GN / EN zařízení [mm]: GN 1/1
- Hloubka GN zařízení [mm]: 30
- Minimální teplota zařízení [°C]: 4
- Maximální teplota zařízení [°C]: 8

Sap kód	00012200	Počet GN / EN zařízení	3
Šířka netto [mm]	1169	Velikost GN / EN zařízení [mm]	GN 1/1
Hloubka netto [mm]	650	Hloubka GN zařízení [mm]	30
Výška netto [mm]	1488	Minimální teplota zařízení [°C]	4
Hmotnost netto [kg]	117.00	Maximální teplota zařízení [°C]	8
Příkon elektrický [kW]	0.247		

Technický list

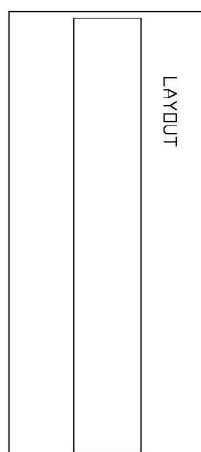
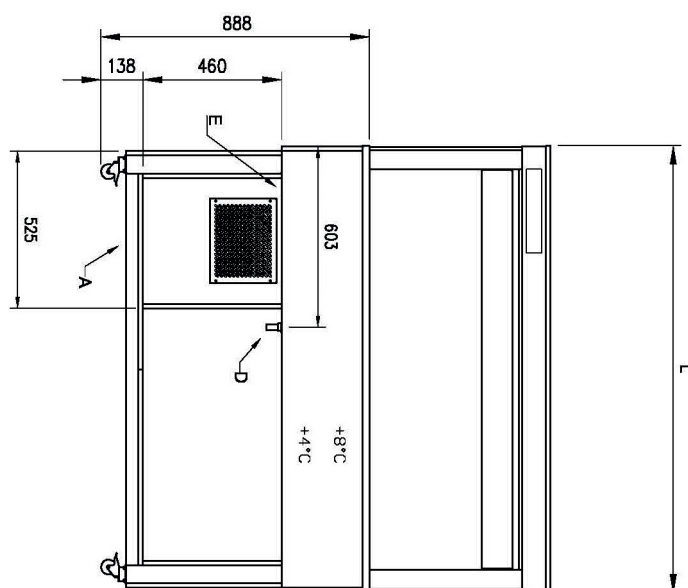
Technický výkres



Bufet chlazený GN 3-1/1 - 30 mm, RAL

Model	Sap kód	00012200
TR LIME+ 3R	Skupina artiklů	Bufety a vitríny

A= ELECTRICAL CONNECTION
D= WATER DISCHARGE Ø14
E= GAS CONNECTION Ø6 Ø8



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



Bufet chlazený GN 3-1/1 - 30 mm, RAL

Model	Sap kód	00012200
TR LIME+ 3R	Skupina artiklů	Bufety a vitríny

1

Statické chlazení

- šetrnější k produktu
menší energetická náročnost
- menší vysušování potravin
 - úspornější

2

Dechová clona s el. pohonem

- možnost snadného zakrytí potraviny
- vyšší hygienická bezpečnost
 - jednoduchost ovládání
 - atraktivita

3

LED osvětlení

- minimální energetická náročnost
- úsporné osvětlení
 - atraktivní vzhled

4

Odnímatelný filtr výparníku

- snadná demontáž
- úspora času při čištění

5

Celonerezová konstrukce

- zdravotně nezávadné pro styk s potravinami
robustnost
- perfektní sanitace
 - dlouhá životnost

6

Zaoblené rohy

- vany bez ostrých hran a rohů
- vyšší hygienická bezpečnost
 - úspora času díky snadnému čištění

7

Hloubka 30mm

- možnost pokládání plat a táců
- variabilita použití

8

Pojezdová kolečka

- převozitelný bufetový stůl
- větší flexibilita při výdeji
 - možnost použití na rautech
 - snadnější a bezpečnější manipulace

9

Dechová galerka se spouštěním

- galerka vyrobená z hygienického plexiskla
s motorickým posunem
- hygienická ochrana potravin
 - možnost uzavření před výdejem - prodloužení trvanlivosti potravin

Technický list

Technické parametry



Bufet chlazený GN 3-1/1 - 30 mm, RAL

Model	Sap kód	00012200
TR LIME+ 3R	Skupina artiklů	Bufety a vitríny

1. Sap kód:

00012200

2. Šířka netto [mm]:

1169

3. Hloubka netto [mm]:

650

4. Výška netto [mm]:

1488

5. Hmotnost netto [kg]:

117.00

6. Šířka brutto [mm]:

1233

7. Hloubka brutto [mm]:

714

8. Výška brutto [mm]:

1595

9. Hmotnost brutto [kg]:

132.40

10. Typ spotřebiče:

Elektrické zařízení

11. Materiál:

Nerez

12. Typ bufetu:

LIME - chlazený, statické chlazení, mělký

13. Typ vlastností zařízení:

Chlazené

14. Vnější barva zařízení:

RAL

15. Příkon elektrický [kW]:

0.247

16. Počet GN / EN zařízení:

3

17. Velikost GN / EN zařízení [mm]:

GN 1/1

18. Hloubka GN zařízení [mm]:

30

19. Minimální teplota zařízení [°C]:

4

20. Maximální teplota zařízení [°C]:

8

21. Vnitřní osvětlení:

Ne

22. Průřez vodičů CU [mm²]:

0,5

23. Chladivo:

R290