

Produktmerkmale

Warmhaltebuffet, Wasserbad GN 3-1/1 - 200 mm, Edelstahl		
Modell	SAP -Code	00012175
TR RED+ 3I	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Büfetts und Vitrinen



- Buffettyp: RED beheizt, Wasserbad
- Geräteeigenschaften: beheizt
- Anzahl der GN / en: 3
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 200
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 60
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 90

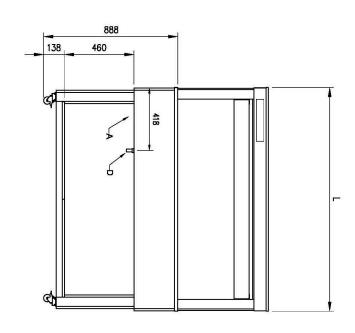
SAP -Code	00012175	Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	1169	Anzahl der GN / en	3
Nettentiefe [MM]	650	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettohöhe [MM]	1488	GN -Gerätetiefe	200
Nettogewicht / kg]	102.00	Mindestvorrichtungstem- peratur [° C]	60
Power Electric [KW]	1.500	Maximale Gerätetem- peratur [° C]	90

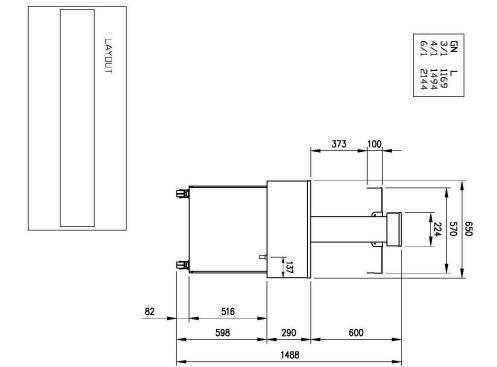


Technische Zeichnung

Warmhaltebuffet, Wasserbad GN 3-1/1 - 200 mm, Edelstahl		
Modell	SAP -Code	00012175
TR RED+ 3I	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Büfetts und Vitrinen

A= ELECTRICAL CONNECTION
D= WATER DISCARGE ø14







Produkt Vorteile

Warmhaltebuffet, Wasserbad GN 3-1/1 - 200 mm, Edelstahl		
Modell	SAP -Code	00012175
TR RED+ 3I	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Büfetts und Vitrinen

Eine große Badewanne

ein Controller für die gesamte Badewanne ein Abfluss für die gesamte Badewanne

- Sehr einfache Kontrolle
- Einfache Wartung

Fügen Sie GN auf 200 mm ein

Variabilität der Nutzung

- Möglichkeit, verschiedene Arten von Nahrungsmitteln und größeres Volumen zu erhitzen
- Zeit sparen, Orte, Kosten

Abgerundete Ecken

Bäder ohne scharfe Kanten und Ecken

- Höhere Hygienesicherheit
- Spartzeit dank einfacher Reinigung

Nationrese

harmlos für Lebensmittel Robustheit

- langes Leben
- Einfache Wartung

Halogenbeleuchtung

Erhitzen von oben

- mehr einheitlich wärmende Nahrung
- größere hygienische Sicherheit

Reiseräder

Boofet -Tisch

- Größere Flexibilität bei Ausgaben
- Möglichkeit, Raty zu verwenden
- einfacher und sicherer zu handhaben

Messinggalerie

Galerie aus hygienischem Plexiglas mit motorischer Verschiebung

- Lebensmittelschutz
- Erwärmung und Beleuchtung von Lebensmitteln von oben

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

2025-10-15

3



technische Parameter

Warmhaltebuffet, Wasserbad GN 3-1/1 - 200 mm, Edelstahl		
Modell	SAP -Code	00012175
TR RED+ 3I	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Büfetts und Vitrinen
1. SAP -Code: 00012175		13. Geräteeigenschaften: beheizt
2. Netzbreite [MM]: 1169		14. Die Außenfarbe des Geräts: RAL
3. Nettentiefe [MM]: 650		15. Power Electric [KW]: 1.500
4. Nettohöhe [MM]: 1488		16. Wird geladen: 230 V / 1N - 50 Hz
5. Nettogewicht / kg]: 102.00		17. Anzahl der GN / en:
6. Bruttobreite [MM]: 1233		18. GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
7. Grobtiefe [MM]: 750		19. GN -Gerätetiefe:
8. Bruttohöhe [MM]: 1595		20. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:
9. Bruttogewicht [kg]: 111.00		21. Maximale Gerätetemperatur [° C]:
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		22. Innenbeleuchtung: Nein
11. Material: Edelstahl		23. Querschnitt der Leiter CU [mm²]: 0,5

12. Buffettyp:

RED - beheizt, Wasserbad