

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Kühlbuffet GN 4-1/1 - 30 mm, RAL

Modell	SAP -Code	00012203
TR LIME+ 4R	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Büfets und Vitrinen



- Buffettyp: LIME - gekühlt, statische Kühlung, flach
- Geräteeigenschaften: gekühlt
- Anzahl der GN / en: 4
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 30
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 4
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 8

SAP -Code	00012203	Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	1494	Anzahl der GN / en	4
Nettentiefe [MM]	650	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettohöhe [MM]	1488	GN -Gerätetiefe	30
Nettogewicht / kg]	134.00	Mindestvorrichtungstemperatur [° C]	4
Power Electric [KW]	0.247	Maximale Gerätetemperatur [° C]	8

Technisches Datenblatt

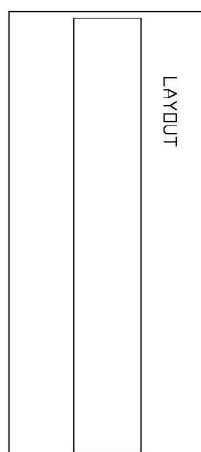
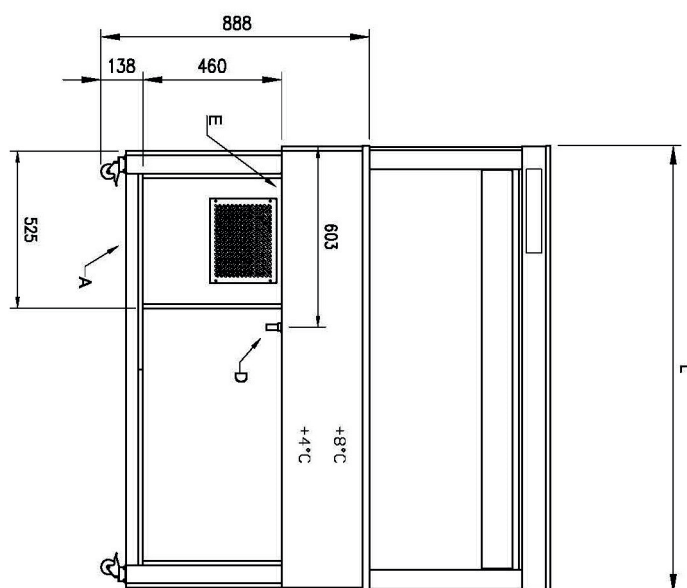
Technische Zeichnung



Kühlbuffet GN 4-1/1 - 30 mm, RAL

Modell	SAP -Code	00012203
TR LIME+ 4R	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Büfetts und Vitrinen

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



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



Kühlbuffet GN 4-1/1 - 30 mm, RAL

Modell	SAP -Code	00012203
TR LIME+ 4R	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Büfets und Vitrinen

1

Statische Kühlung

- schonender zum Produkt
kleinere Energieintensität
- Eine geringfügige Trocknung von Lebensmitteln
 - wirtschaftlicher

2

Messingbildschirm mit EL. fahren

- Die Möglichkeit, das Essen leicht zu bedecken
- Höhere Hygienesicherheit
 - Einfachheit
 - Attraktivität

3

LED-Beleuchtung

- Minimale Energieintensität
- wirtschaftliche Beleuchtung
 - attraktives Aussehen

4

Ein abnehmbarer Verdampferfilter

- Demontage
- Zeit sparen beim Reinigen

5

Nationrese

- harmlos für Lebensmittel
Robustheit
- Die perfekte sanitäre Einrichtungen
 - langes Leben

6

Abgerundete Ecken

- Bäder ohne scharfe Kanten und Ecken
- Höhere Hygienesicherheit
 - Spartzeit dank einfacher Reinigung

7

Tiefe 30 mm

- Möglichkeit, Teller und Tablett zu legen
- Variabilität der Nutzung

8

Reiseräder

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

9

Messinggalerie mit Abzug

- Galerie aus hygienischem Plexiglas mit motorischer Verschiebung
- Lebensmittelschutz
 - Möglichkeit, vor der Ausgaben zu schließen - Erweiterung der Lebensmitteldauerlichkeit

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Kühlbuffet GN 4-1/1 - 30 mm, RAL

Modell	SAP -Code	00012203
TR LIME+ 4R	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Büfets und Vitrinen

1. SAP -Code:

00012203

2. Netzbreite [MM]:

1494

3. Nettentiefe [MM]:

650

4. Nettohöhe [MM]:

1488

5. Nettogewicht / kg]:

134.00

6. Bruttobreite [MM]:

1558

7. Grobtiefe [MM]:

714

8. Bruttohöhe [MM]:

1595

9. Bruttogewicht [kg]:

151.70

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Material:

Edelstahl

12. Buffettyp:

LIME - gekühlt, statische Kühlung, flach

13. Geräteeigenschaften:

gekühlt

14. Die Außenfarbe des Geräts:

RAL

15. Power Electric [KW]:

0.247

16. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

17. Anzahl der GN / en:

4

18. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

19. GN -Gerätetiefe:

30

20. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

4

21. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

8

22. Innenbeleuchtung:

Nein

23. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

0,5

24. Kältemittel:

R290