

# Technisches Datenblatt

## Produktmerkmale



### Kühlbuffet, positionierbar GN 6-1/1 Hemlock

|               |                                       |                     |
|---------------|---------------------------------------|---------------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00012187            |
| TR BLUE+ 6H   | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Büfets und Vitrinen |



- Buffettyp: BLUE - gekühlt, dynamische Kühlung
- Geräteeigenschaften: gekühlt
- Anzahl der GN / en: 6
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 200
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 4
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 8

|                            |          |                                            |                    |
|----------------------------|----------|--------------------------------------------|--------------------|
| <b>SAP -Code</b>           | 00012187 | <b>Wird geladen</b>                        | 230 V / 1N - 50 Hz |
| <b>Netzbreite [MM]</b>     | 2144     | <b>Anzahl der GN / en</b>                  | 6                  |
| <b>Nettentiefe [MM]</b>    | 760      | <b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b>        | GN 1/1             |
| <b>Nettohöhe [MM]</b>      | 1488     | <b>GN -Gerätetiefe</b>                     | 200                |
| <b>Nettogewicht / kg]</b>  | 234.20   | <b>Mindestvorrichtungstemperatur [° C]</b> | 4                  |
| <b>Power Electric [KW]</b> | 0.494    | <b>Maximale Gerätetemperatur [° C]</b>     | 8                  |

# Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

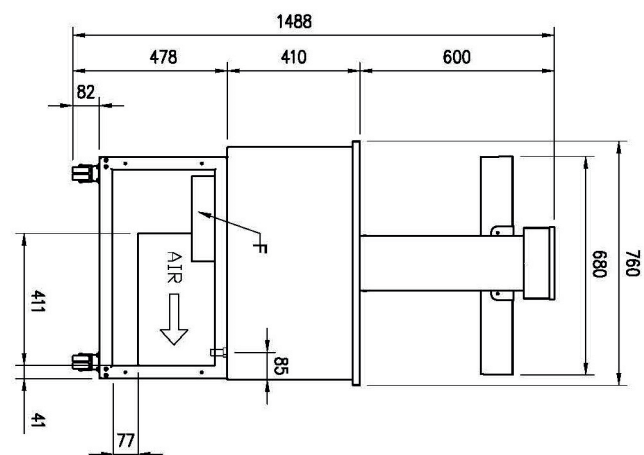
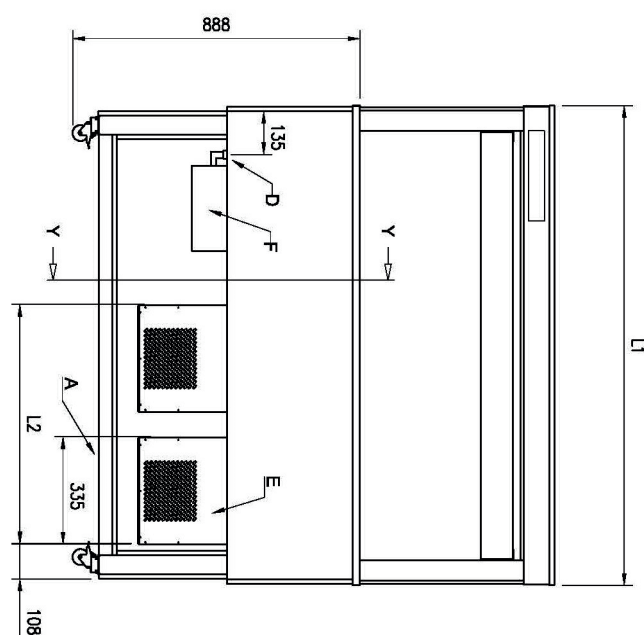
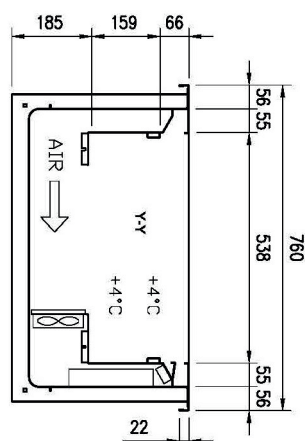


Kühlbuffet, positionierbar GN 6-1/1 Hemlock

|               |                                       |                     |
|---------------|---------------------------------------|---------------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00012187            |
| TR BLUE+ 6H   | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Büfets und Vitrinen |

A= ELECTRICAL CONNECTION  
D= WATER DISCHARGE ø16  
E= GAS CONNECTION ø8 ø10  
F= WATER BOX

|     |      |      |
|-----|------|------|
| GN  | L1   | L2   |
| 4/1 | 1494 | 744  |
| 6/1 | 2144 | 1069 |



## Kühlbuffet, positionierbar GN 6-1/1 Hemlock

|               |                                       |                     |
|---------------|---------------------------------------|---------------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00012187            |
| TR BLUE+ 6H   | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Büfets und Vitrinen |

1

### Dynamische Kühlung

- Konstante Temperatur in allen Bereichen des gekühlten Raumes
- größere hygienische Sicherheit von gekühlten Lebensmitteln

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

### Fügen Sie GN auf 200 mm ein

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

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, positionierbar GN 6-1/1 Hemlock

|               |                                       |                     |
|---------------|---------------------------------------|---------------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00012187            |
| TR BLUE+ 6H   | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Büfets und Vitrinen |

**1. SAP -Code:**

00012187

**2. Netzbreite [MM]:**

2144

**3. Nettentiefe [MM]:**

760

**4. Nettohöhe [MM]:**

1488

**5. Nettogewicht / kg]:**

234.20

**6. Bruttobreite [MM]:**

2208

**7. Grobtiefe [MM]:**

860

**8. Bruttohöhe [MM]:**

1595

**9. Bruttogewicht [kg]:**

254.00

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**11. Material:**

Edelstahl

**12. Buffettyp:**

BLUE - gekühlt, dynamische Kühlung

**13. Geräteeigenschaften:**

geköhlt

**14. Die Außenfarbe des Geräts:**

RAL

**15. Power Electric [KW]:**

0.494

**16. Wird geladen:**

230 V / 1N - 50 Hz

**17. Anzahl der GN / en:**

6

**18. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**

GN 1/1

**19. GN -Gerätetiefe:**

200

**20. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**

4

**21. Maximale Gerätetemperatur [° C]:**

8

**22. Innenbeleuchtung:**

Nein

**23. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:**

0,5

**24. Kältemittel:**

R290