

Produktmerkmale

Kühl-Ausgabewanne GN 5-1/1 - 150 mm drop-in		
Modell	SAP -Code	00012049
SL BLUE+ 5	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Büfetts und Vitrinen



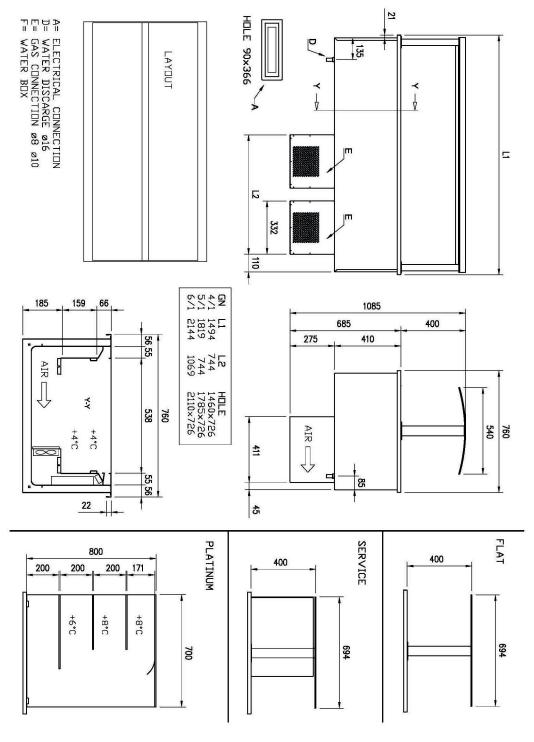
- Buffettyp: BLUE gekühlt, dynamische Kühlung
- Geräteeigenschaften: gekühlt
- Anzahl der GN / en: 5
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 200
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 4
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 8

SAP -Code	00012049	Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	1819	Anzahl der GN / en	5
Nettentiefe [MM]	760	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettohöhe [MM]	410	GN -Gerätetiefe	200
Nettogewicht / kg]	116.20	Mindestvorrichtungstem- peratur [° C]	4
Power Electric [KW]	0.494	Maximale Gerätetem- peratur [° C]	8



Technische Zeichnung

Kühl-Ausgabewanne GN 5-1/1 - 150 mm drop-in		
Modell	SAP -Code	00012049
SL BLUE+ 5	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Büfetts und Vitrinen





Produkt Vorteile

Kühl-Ausgabewanne GN 5-1/1 - 150 mm drop-in		
Modell	SAP -Code	00012049
SL BLUE+ 5	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Büfetts und Vitrinen

Gebaut -in

Möglichkeit, im Abgabeblock zu pflanzen Design

- United Design der Abgabelinie
- ein luxuriöser Look, den Kunden schätzen werden
- Dynamische Kühlung
 Konstante Temperatur in allen Bereichen des gekühlten Raumes
 - größere hygienische Sicherheit von gekühlten Lebensmitteln
- Fügen Sie GN auf 200 mm ein

Variabilität der Nutzung

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

Bäder ohne scharfe Kanten und Ecken

- Höhere Hygienesicherheit
- Spartzeit dank einfacher Reinigung
- Ein abnehmbarer Verdampferfilter
 Demontage
- Zeit sparen beim Reinigen
- Nationrese
 harmlos für Lebensmittel
 Robustheit
 - langes Leben
 - Einfache Wartung
 - Eine große Badewanne

ein Controller für die gesamte Badewanne

- Sehr einfache Kontrolle
- Einfache Wartung



technische Parameter

Kühl-Ausgabewanne GN 5-1/1 - 1	50 mm drop-in	
Modell	SAP -Code	00012049
SL BLUE+ 5	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Büfetts und Vitrinen
1. SAP -Code: 00012049		12. Buffettyp: BLUE - gekühlt, dynamische Kühlung
2. Netzbreite [MM]: 1819		13. Geräteeigenschaften: gekühlt
3. Nettentiefe [MM]: 760		14. Power Electric [KW]: 0.494
4. Nettohöhe [MM]: 410		15. Wird geladen: 230 V / 1N - 50 Hz
5. Nettogewicht / kg]: 116.20		16. Anzahl der GN / en:
6. Bruttobreite [MM]: 1883		17. GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
7. Grobtiefe [MM]: 1012		18. GN -Gerätetiefe:
8. Bruttohöhe [MM]: 1000		19. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:
9. Bruttogewicht [kg]: 126.00		20. Maximale Gerätetemperatur [° C]:
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		21. Querschnitt der Leiter CU [mm²]: 0,5
11. Material:		22. Kältemittel:

R290

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

AISI 304