

### Produktmerkmale

Ausgabewanne beheizbar, trocken GN 4-1/1 drop-in		
Modell	SAP -Code	00012090
SL ORANGE+ 4	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Büfetts und Vitrinen



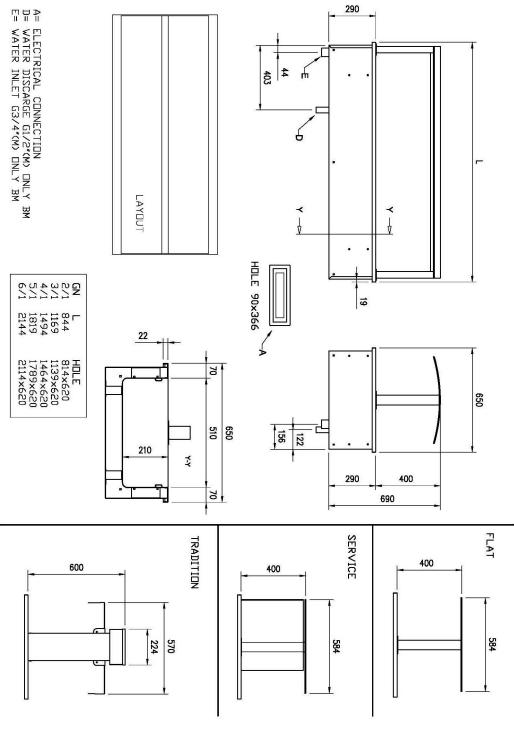
- Buffettyp: ORANGE beheizt, trocken
- Geräteeigenschaften: beheizt
- Anzahl der GN / en: 4
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 200
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 60
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 100

SAP -Code	00012090	Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	650	Anzahl der GN / en	4
Nettentiefe [MM]	1494	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettohöhe [MM]	290	GN -Gerätetiefe	200
Nettogewicht / kg]	31.00	Mindestvorrichtungstem- peratur [° C]	60
Power Electric [KW]	2.000	Maximale Gerätetem- peratur [° C]	100



Technische Zeichnung

Ausgabewanne beheizbar, trocken GN 4-1/1 drop-in		
Modell	SAP -Code	00012090
SL ORANGE+ 4	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Büfetts und Vitrinen





Produkt Vorteile

Ausgabewanne beheizbar, trocken GN 4-1/1 drop-in		
Modell	SAP -Code	00012090
SL ORANGE+ 4	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Büfetts und Vitrinen

1 |

#### Gebaut -in

Möglichkeit, im Abgabeblock zu pflanzen Design

- United Design der Abgabelinie
- ein luxuriöser Look, den Kunden schätzen werden

2

#### Eine große Badewanne

ein Controller für die gesamte Badewanne

- Sehr einfache Kontrolle
- Einfache Wartung

3

#### Fügen Sie GN auf 200 mm ein

Variabilität der Nutzung

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

4

#### **Abgerundete Ecken**

Bäder ohne scharfe Kanten und Ecken

- Höhere Hygienesicherheit
- Spartzeit dank einfacher Reinigung

5

#### **Nationrese**

Robustheit medizinische Harmlesheit

- langes Leben
- Einfache Wartung



technische Parameter

Ausgabewanne beheizbar, trocken GN 4-1/1 drop-in		
Modell	SAP -Code	00012090
SL ORANGE+ 4	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Büfetts und Vitrinen
<b>1. SAP -Code:</b> 00012090		<b>12. Buffettyp:</b> ORANGE - beheizt, trocken
2. Netzbreite [MM]: 650		<b>13. Geräteeigenschaften:</b> beheizt
3. Nettentiefe [MM]: 1494		<b>14. Die Außenfarbe des Geräts:</b> Edelstahl
4. Nettohöhe [MM]: 290		15. Power Electric [KW]: 2.000
5. Nettogewicht / kg]: 31.00		<b>16. Wird geladen:</b> 230 V / 1N - 50 Hz
<b>6. Bruttobreite [MM]:</b> 730		17. Anzahl der GN / en:
7. Grobtiefe [MM]: 1530		<b>18. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:</b> GN 1/1
8. Bruttohöhe [MM]: 700		19. GN -Gerätetiefe: 200
9. Bruttogewicht [kg]: 37.00		<b>20. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:</b> 60
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		21. Maximale Gerätetemperatur [° C]:
11. Material:		22. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

0,5

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

AISI 304