Technický list

Vlastnosti produktu

Bufet chlazený, polohovací GN 3-1/1 Wenge		
Model	**Sap kód**	00012183
TR BLUE+ 3W	**Skupina artiklů**	Bufety a vitrínky

- Typ bufetu: BLUE - chlazený, dynamické chlazení
- Typ vlastností zařízení: Chlazené
- Počet GN / EN zařízení: 3
- Velikost GN / EN zařízení [mm]: GN 1/1
- Hloubka GN zařízení [mm]: 200
- Minimální teplota zařízení [°C]: 4
- Maximální teplota zařízení [°C]: 8

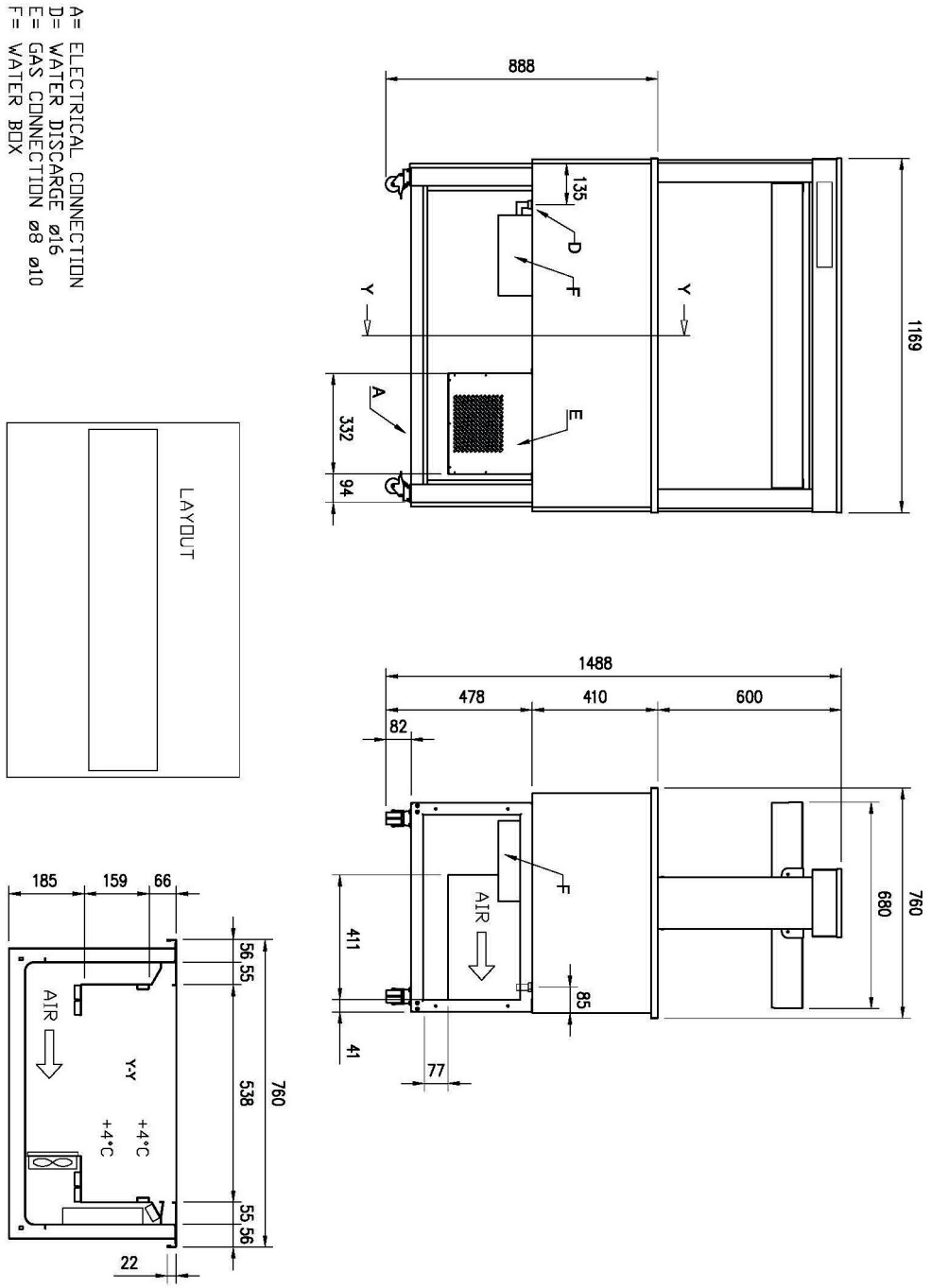
Sap kód	00012183	**Napájení**	230 V / 1N - 50 Hz
Šířka netto [mm]	1169	**Počet GN / EN zařízení**	3
Hloubka netto [mm]	760	**Velikost GN / EN zařízení [mm]**	GN 1/1
Výška netto [mm]	1488	**Hloubka GN zařízení [mm]**	200
Hmotnost netto [kg]	146.40	**Minimální teplota zařízení [°C]**	4
Příkon elektrický [kW]	0.247	**Maximální teplota zařízení [°C]**	8

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

Technický list

Technický výkres

Bufet chlazený, polohovací GN 3-1/1 Wenge		
Model	**Sap kód**	00012183
TR BLUE+ 3W	**Skupina artiklů**	Bufety a vitrínky



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

Technický list

Výhody produktu

Bufet chlazený, polohovací GN 3-1/1 Wenge		
Model	**Sap kód**	00012183
TR BLUE+ 3W	**Skupina artiklů**	Bufety a vitrínky

1 **Dynamické chlazení**

konstantní teplota ve všech místech chlazeného prostoru

- větší hygienická bezpečnost chlazené potraviny

2 **Dechová clona s el. pohonem**

možnost snadného zakrytí potraviny

- vyšší hygienická bezpečnost
- jednoduchost ovládání
- atraktivita

3 **LED osvětlení**

minimální energetická náročnost

- úsporné osvětlení
- atraktivní vzhled

4 **Odnímatelný filtr výparníku**

snadná demontáž

- úspora času při čištění

5 **Celonerezová konstrukce**

zdravotně nezávadné pro styk s potravinami
robustnost

- perfektní sanitace
- dlouhá životnost

6 **Zaoblené rohy**

vany bez ostrých hran a rohů

- vyšší hygienická bezpečnost
- úspora času díky snadnému čištění

7 **Vložení GN až 200mm**

variabilita použití

- možnost chlazení různých druhů potravin i většího objemu
- úspora času, místa, nákladů

8 **Pojezdová kolečka**

převozitelný bufetový stůl

- větší flexibilita při výdeji
- možnost použití na rautech
- snadnější a bezpečnější manipulace

9 **Dechová galerka se spouštěním**

galerka vyrobená z hygienického plexiskla
s motorickým posunem

- hygienická ochrana potravin
- možnost uzavření před výdejem - prodloužení trvanlivosti potravin

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

Technický list

Technické parametry

Bufet chlazený, polohovací GN 3-1/1 Wenge		
Model	**Sap kód**	00012183
TR BLUE+ 3W	**Skupina artiklů**	Bufety a vitrínky

1. **Sap kód:**
   00012183
2. **Šířka netto [mm]:**
   1169
3. **Hloubka netto [mm]:**
   760
4. **Výška netto [mm]:**
   1488
5. **Hmotnost netto [kg]:**
   146.40
6. **Šířka brutto [mm]:**
   1233
7. **Hloubka brutto [mm]:**
   860
8. **Výška brutto [mm]:**
   1595
9. **Hmotnost brutto [kg]:**
   163.00
10. **Typ spotřebiče:**
    Elektrické zařízení
11. **Materiál:**
    Nerez
12. **Typ bufetu:**
    BLUE - chlazený, dynamické chlazení
13. **Typ vlastností zařízení:**
    Chlazené
14. **Vnější barva zařízení:**
    RAL
15. **Příkon elektrický [kW]:**
    0.247
16. **Napájení:**
    230 V / 1N - 50 Hz
17. **Počet GN / EN zařízení:**
    3
18. **Velikost GN / EN zařízení [mm]:**
    GN 1/1
19. **Hloubka GN zařízení [mm]:**
    200
20. **Minimální teplota zařízení [°C]:**
    4
21. **Maximální teplota zařízení [°C]:**
    8
22. **Vnitřní osvětlení:**
    Ne
23. **Průřez vodičů CU [mm²]:**
    0,5
24. **Chladivo:**
    R290

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