

Produktmerkmale

| Warmhaltebuffet, Wasserbad GN 3-1/1 RAL |                                   |                      |
|---|-----------------------------------|----------------------|
| Modell                                  | SAP -Code                         | 00012224             |
| TR RED+ 3R                              | Eine Gruppe von<br>Artikeln - Web | Büfetts und Vitrinen |



- Buffettyp: RED beheizt, Wasserbad
- Geräteeigenschaften: beheizt
- Anzahl der GN / en: 3
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 200
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 60
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 90

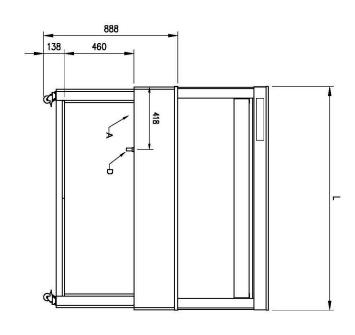
| SAP -Code           | 00012224 | Wird geladen                             | 230 V / 1N - 50 Hz |
|---------------------|----------|--|--------------------|
| Netzbreite [MM]     | 1169     | Anzahl der GN / en                       | 3                  |
| Nettentiefe [MM]    | 650      | GN / EN -Größe im Gerät [mm]             | GN 1/1             |
| Nettohöhe [MM]      | 1488     | GN -Gerätetiefe                          | 200                |
| Nettogewicht / kg]  | 108.00   | Mindestvorrichtungstem-<br>peratur [° C] | 60                 |
| Power Electric [KW] | 1.500    | Maximale Gerätetem-<br>peratur [° C]     | 90                 |

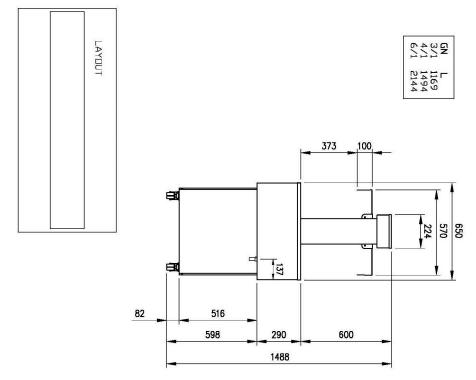


Technische Zeichnung

| Warmhaltebuffet, Wasserbad GN 3-1/1 RAL |                                   |                      |
|---|-----------------------------------|----------------------|
| Modell                                  | SAP -Code                         | 00012224             |
| TR RED+ 3R                              | Eine Gruppe von<br>Artikeln - Web | Büfetts und Vitrinen |

A= ELECTRICAL CONNECTION
D= WATER DISCARGE ø14







Produkt Vorteile

| Warmhaltebuffet, Wasserbad GN 3-1/1 RAL |                                   |                      |
|---|-----------------------------------|----------------------|
| Modell                                  | SAP -Code                         | 00012224             |
| TR RED+ 3R                              | Eine Gruppe von<br>Artikeln - Web | Büfetts und Vitrinen |

1 | [

## Eine große Badewanne

ein Controller für die gesamte Badewanne ein Abfluss für die gesamte Badewanne

- Sehr einfache Kontrolle
- Einfache Wartung

2

## Fügen Sie GN auf 200 mm ein

Variabilität der Nutzung

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

3

### **Abgerundete Ecken**

Bäder ohne scharfe Kanten und Ecken

- Höhere Hygienesicherheit
- Spartzeit dank einfacher Reinigung

4

## Nationrese

harmlos für Lebensmittel Robustheit

- langes Leben
- Einfache Wartung

5

#### Halogenbeleuchtung

Erhitzen von oben

- mehr einheitlich wärmende Nahrung
- größere hygienische Sicherheit

6

#### Reiseräder

Boofet -Tisch

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

7

#### Messinggalerie

Galerie aus hygienischem Plexiglas mit motorischer Verschiebung

- Lebensmittelschutz
- Erwärmung und Beleuchtung von Lebensmitteln von oben



technische Parameter

| Warmhaltebuffet, Wasserbad GN 3-1/1 RAL  |                                   |  |
|--|-----------------------------------|--|
| Modell                                   | SAP -Code                         | 00012224                                       |
| TR RED+ 3R                               | Eine Gruppe von<br>Artikeln - Web | Büfetts und Vitrinen                           |
| <b>1. SAP -Code:</b> 00012224            |                                   | <b>13. Geräteeigenschaften:</b> beheizt        |
| 2. Netzbreite [MM]: 1169                 |                                   | 14. Die Außenfarbe des Geräts:                 |
| 3. Nettentiefe [MM]: 650                 |                                   | 15. Power Electric [KW]: 1.500                 |
| <b>4. Nettohöhe [MM]:</b> 1488           |                                   | <b>16. Wird geladen:</b> 230 V / 1N - 50 Hz    |
| 5. Nettogewicht / kg]: 108.00            |                                   | 17. Anzahl der GN / en:                        |
| 6. Bruttobreite [MM]: 1233               |                                   | 18. GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1       |
| <b>7. Grobtiefe [MM]:</b> 750            |                                   | 19. GN -Gerätetiefe:<br>200                    |
| 8. Bruttohöhe [MM]:<br>1595              |                                   | 20. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 60    |
| 9. Bruttogewicht [kg]: 117.30            |                                   | <b>21. Maximale Gerätetemperatur [° C]:</b> 90 |
| <b>10. Gerätetyp:</b> Elektrisches Gerät |                                   | <b>22. Innenbeleuchtung:</b> Nein              |
| 11. Material:<br>Edelstahl               |                                   | 23. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:<br>0,5    |

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

12. Buffettyp:

RED - beheizt, Wasserbad