

Produktmerkmale

Kühlbuffet, positionierbar GN 3-1/1 Edelstahl		
Modell	SAP -Code	00012169
TR BLUE+ 3I	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Büfetts und Vitrinen



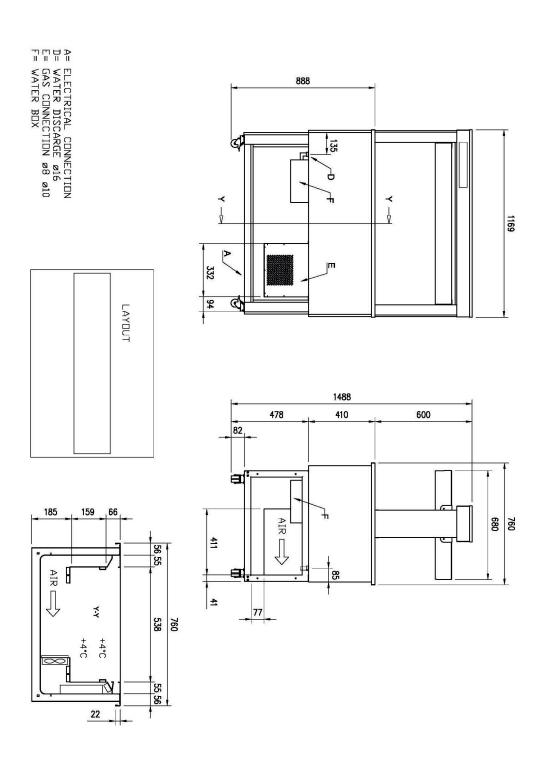
- Buffettyp: BLUE gekühlt, dynamische Kühlung
- Geräteeigenschaften: gekühlt
- Anzahl der GN / en: 3
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 200
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 4
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 8

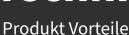
SAP -Code	00012169	Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	1169	Anzahl der GN / en	3
Nettentiefe [MM]	760	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettohöhe [MM]	1488	GN -Gerätetiefe	200
Nettogewicht / kg]	138.90	Mindestvorrichtungstem- peratur [° C]	4
Power Electric [KW]	0.247	Maximale Gerätetem- peratur [° C]	8



Technische Zeichnung

Kühlbuffet, positionierbar GN 3-1/1 Edelstahl		
Modell	SAP -Code	00012169
TR BLUE+ 3I	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Büfetts und Vitrinen







Kühlbuffet, positionierbar GN 3-1/1 Edelstahl			
Modell	SAP -Code	00012169	
TR BLUE+ 3I	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Büfetts und Vitrinen	

Dynamische Kühlung

Konstante Temperatur in allen Bereichen des gekühlten Raumes

- größere hygienische Sicherheit von gekühlten Lebensmitteln
- Messingbildschirm mit El. fahren Die Möglichkeit, das Essen leicht zu bedecken
 - Höhere Hygienesicherheit
 - Einfachheit
 - Attraktivität
- **LED-Beleuchtung**

Minimale Energieintensität

- wirtschaftliche Beleuchtung
- attraktives Aussehen
- Ein abnehmbarer Verdampferfilter

Demontage

- Zeit sparen beim Reinigen
- Nationrese harmlos für Lebensmittel Robustheit
 - Die perfekte sanitäre Einrichtungen
 - langes Leben
- **Abgerundete Ecken** Bäder ohne scharfe Kanten und Ecken
 - Höhere Hygienesicherheit
 - Spartzeit dank einfacher Reinigung
- Fügen Sie GN auf 200 mm ein

Variabilität der Nutzung

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

Boofet -Tisch

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

Messinggalerie mit Abzug

Galerie aus hygienischem Plexiglas mit motorischer Verschiebung

- Lebensmittelschutz
- Möglichkeit, vor der Ausgaben zu schließen -Erweiterung der Lebensmitteldauerlichkeit

e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com



technische Parameter

Kühlbuffet, positionierbar GN 3-1	L/1 Edelstahl	
Modell	SAP -Code	00012169
TR BLUE+ 3I	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Büfetts und Vitrinen
1. SAP -Code: 00012169		13. Geräteeigenschaften: gekühlt
2. Netzbreite [MM]: 1169		14. Die Außenfarbe des Geräts:
3. Nettentiefe [MM]: 760		15. Power Electric [KW]: 0.247
4. Nettohöhe [MM]: 1488		16. Wird geladen: 230 V / 1N - 50 Hz
5. Nettogewicht / kg]: 138.90		17. Anzahl der GN / en:
6. Bruttobreite [MM]: 1233		18. GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
7. Grobtiefe [MM]: 860		19. GN -Gerätetiefe:
8. Bruttohöhe [MM]: 1595		20. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:
9. Bruttogewicht [kg]: 157.00		21. Maximale Gerätetemperatur [° C]:
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		22. Innenbeleuchtung: Nein
11. Material: Edelstahl		23. Querschnitt der Leiter CU [mm²]: 0,5
12. Buffettyp:		24. Kältemittel:

R290

BLUE - gekühlt, dynamische Kühlung