

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Buffet chauffé, à eau GN 4-1/1 - 200 mm, inox

Modèle	Code SAP	00012176
TR RED+ 4I	Groupe d'articles	Buffets et vitrines



- Type de buffet: RED - chauffé, bain marie
- Propriétés de l'appareil: Réchauffés
- Nombre de GN / EN: 4
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1
- Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 200
- Température minimale de l'appareil [° C]: 60
- Température maximale de l'appareil [° C]: 90

Code SAP	00012176	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	1494	Nombre de GN / EN	4
Profondeur nette [mm]	650	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Hauteur nette [mm]	1488	Profondeur de l'appareil - GN [mm]	200
Poids net [kg]	121.00	Température minimale de l'appareil [° C]	60
Puissance électrique [kW]	2.000	Température maximale de l'appareil [° C]	90

Fiche technique

Dessin technique



Buffet chauffé, à eau GN 4-1/1 - 200 mm, inox

Modèle

Code SAP

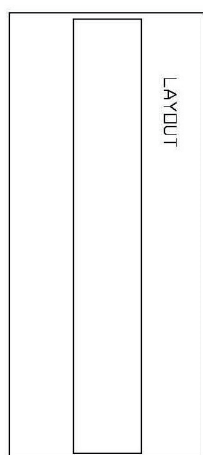
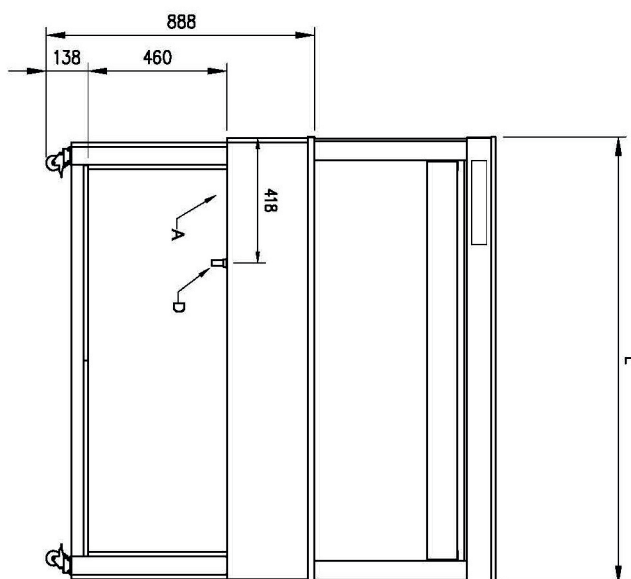
00012176

TR RED+ 4I

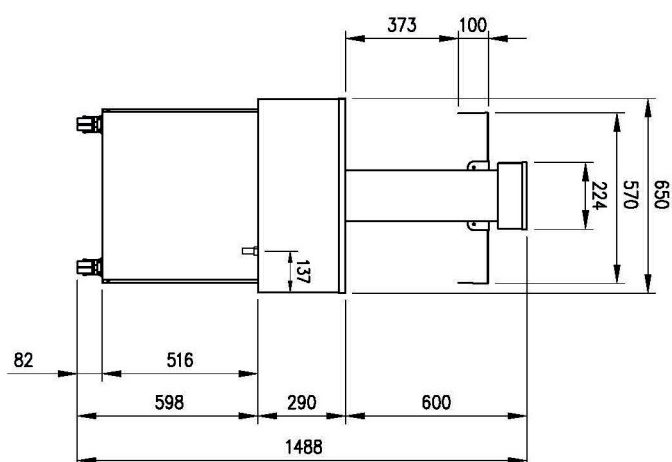
Groupe d'articles

Buffets et vitrines

A= ELECTRICAL CONNECTION
D= WATER DISCHARGE ø14



GN	L
3/1	1169
4/1	1494
6/1	2144



Fiche technique

Avantages du produit



Buffet chauffé, à eau GN 4-1/1 - 200 mm, inox

Modèle	Code SAP	00012176
TR RED+ 4I	Groupe d'articles	Buffets et vitrines

1

Une grande cuve

Un seul contrôle pour toute la cuve
Une évacuation pour toute la cuve

- Commande très facile
- Facile d'entretien

2

Insertion GN jusqu'à 2 mm

Utilisations multiples

- Possibilité de chauffer différents types d'aliments et de plus grands volumes
- Gain de temps, d'espace et d'argent

3

Angles arrondis

Cuves sans arêtes vives ni coins

- Sécurité hygiénique supérieure
- Gain de temps grâce à un nettoyage facile

4

Construction entièrement en acier inoxydable

Inoffensif pour la santé en cas de contact avec les aliments
Robustesse

- Longue durée de vie
- Facile d'entretien

5

Éclairage halogène

Chauffage par le haut

- Chauffage plus uniforme des aliments
- Plus grande sécurité hygiénique

6

Roulettes

Table de buffet transportable

- Plus grande flexibilité lors du service
- Peut être utilisé lors de banquets
- Manipulation plus simple et sécurisée

7

Coupole en plexiglas

Coupole en plexiglas hygiénique avec mouvement motorisé

- Protection hygiénique des aliments
- Chauffage et éclairage des aliments par le haut

Fiche technique

Paramètres techniques



Buffet chauffé, à eau GN 4-1/1 - 200 mm, inox

Modèle	Code SAP	00012176
TR RED+ 4I	Groupe d'articles	Buffets et vitrines

1. Code SAP:

00012176

2. Largeur nette [mm]:

1494

3. Profondeur nette [mm]:

650

4. Hauteur nette [mm]:

1488

5. Poids net [kg]:

121.00

6. Largeur brute [mm]:

1558

7. Profondeur brute [mm]:

750

8. Hauteur brute [mm]:

1595

9. Poids brut [kg]:

121.90

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Matériel:

Inox

12. Type de buffet:

RED - chauffé, bain marie

13. Propriétés de l'appareil:

Réchauffés

14. La couleur extérieure de l'appareil:

RAL

15. Puissance électrique [kW]:

2.000

16. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

17. Nombre de GN / EN:

4

18. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:

GN 1/1

19. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:

200

20. Température minimale de l'appareil [° C]:

60

21. Température maximale de l'appareil [° C]:

90

22. L'éclairage intérieur:

Non

23. Section des conducteurs CU [mm²]:

0,5