Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Kühlbuffet GN 6-1/1- 30 mm, Hemlock		
Modell	**SAP -Code**	00012205
TR LIME+ 6H	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Büfetts und Vitrinen

- Buffettyp: LIME - gekühlt, statische Kühlung, flach
- Geräteeigenschaften: gekühlt
- Anzahl der GN / en: 6
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 30
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 4
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 8

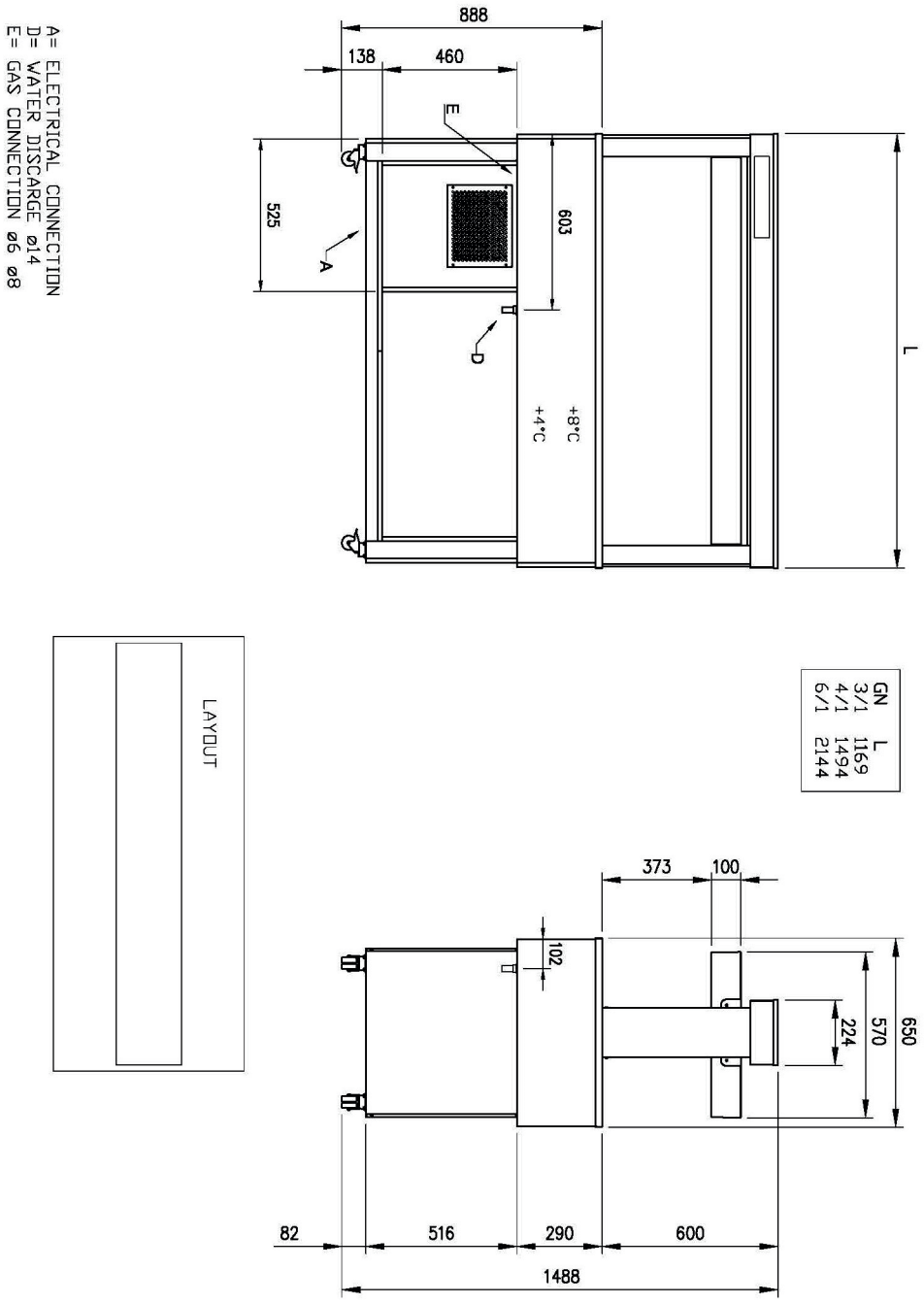
SAP -Code	00012205	**Wird geladen**	230 V / 1N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	2144	**Anzahl der GN / en**	6
Nettentiefe [MM]	650	**GN / EN -Größe im Gerät [mm]**	GN 1/1
Nettohöhe [MM]	1488	**GN -Gerätetiefe**	30
Nettogewicht / kg]	167.00	**Mindestvorrichtungstem-peratur [° C]**	4
Power Electric [KW]	0.247	**Maximale Gerätetem-peratur [° C]**	8

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

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Kühlbuffet GN 6-1/1- 30 mm, Hemlock		
Modell	**SAP -Code**	00012205
TR LIME+ 6H	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Büfetts und Vitrinen



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

Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile

Kühlbuffet GN 6-1/1- 30 mm, Hemlock		
Modell	**SAP -Code**	00012205
TR LIME+ 6H	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Büfetts und Vitrinen

1 **Statische Kühlung**
schonender zum Produkt
kleinere Energieintensität

2 **Messingbildschirm mit El. fahren**
Die Möglichkeit, das Essen leicht zu bedecken

3 **LED-Beleuchtung**
Minimale Energieintensität

4 **Ein abnehmbarer Verdampferfilter**
Demontage

5 **Nationrese**
harmlos für Lebensmittel
Robustheit

6 **Abgerundete Ecken**
Bäder ohne scharfe Kanten und Ecken

7 **Tiefe 30 mm**
Möglichkeit,Teller und Tabletts zu legen

8 **Reiseräder**
Boofet -Tisch

9 **Messinggalerie mit Abzug**
Galerie aus hygienischem Plexiglas mit motorischer Verschiebung

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Kühlbuffet GN 6-1/1- 30 mm, Hemlock		
Modell	**SAP -Code**	00012205
TR LIME+ 6H	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Büfetts und Vitrinen

1. **SAP -Code:**
   00012205
2. **Netzbreite [MM]:**
   2144
3. **Nettentiefe [MM]:**
   650
4. **Nettohöhe [MM]:**
   1488
5. **Nettogewicht / kg]:**
   167.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   2208
7. **Grobtiefe [MM]:**
   714
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   1595
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   192.20
10. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
11. **Material:**
    Edelstahl
12. **Buffettyp:**
    LIME - gekühlt, statische Kühlung, flach
13. **Geräteeigenschaften:**
    gekühlt
14. **Die Außenfarbe des Geräts:**
    RAL
15. **Power Electric [KW]:**
    0.247
16. **Wird geladen:**
    230 V / 1N - 50 Hz
17. **Anzahl der GN / en:**
    6
18. **GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**
    GN 1/1
19. **GN -Gerätetiefe:**
    30
20. **Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**
    4
21. **Maximale Gerätetemperatur [° C]:**
    8
22. **Innenbeleuchtung:**
    Nein
23. **Querschnitt der Leiter CU [mm²]:**
    0,5
24. **Kältemittel:**
    R290

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