

Caractéristiques du produit

Buffet à froid positif GN 6-1/1 Wenge		
Modèle	Code SAP	00012105
ES BLUE+ 6W	Groupe d'articles	Buffets et vitrines



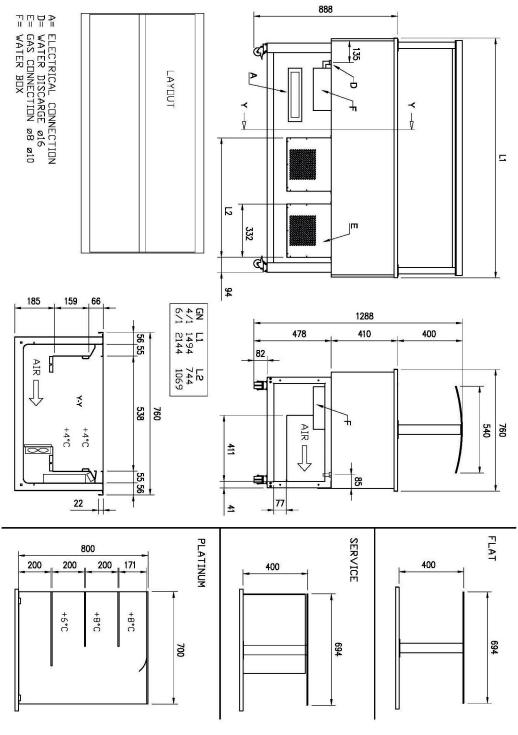
- Type de buffet: BLUE
- Propriétés de l'appareil: Réfrigérés
- Nombre de GN / EN: 6
- Taille de l'appareil GN / EN [mm]: GN 1/1
- Profondeur de l'appareil GN [mm]: 150
- Température minimale de l'appareil [° C]: 4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 8

Code SAP	00012105	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	2144	Nombre de GN / EN	6
Profondeur nette [mm]	760	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Hauteur nette [mm]	1288	Profondeur de l'appa- reil - GN [mm]	150
Poids net [kg]	199.80	Température minimale de l'appareil [° C]	4
Puissance électrique [kW]	0.494	Température maximale de l'appareil [° C]	8



Dessin technique

Buffet à froid positif GN 6-1/1 Wenge		
Modèle	Code SAP	00012105
ES BLUE+ 6W	Groupe d'articles	Buffets et vitrines







Buffet à froid positif GN 6-1/1 Wenge		
Modèle	Code SAP	00012105
ES BLUE+ 6W	Groupe d'articles	Buffets et vitrines

Refroidissement dynamique

Température constante en tout point de la chambre réfrigérée

- Plus grande sécurité hygiénique des aliments réfrigérés
- Coupole en plexiglas commandée électriquement

Possibilité de recouvrir facilement les aliments

- Sécurité hygiénique supérieure
- Commande simple
- Attractif
- Éclairage LED

  Consommation d'énergie minimale
  - Éclairage économe en énergie
  - Aspect attrayant
  - Filtre d'évaporateur amovible

Montage facile

- Gain de temps lors du nettoyage
- Construction entièrement en acier inoxydable
  Inoffensif pour la santé en cas de contact avec
  les aliments
  Robustesse
  - Assainissement parfait
  - Longue durée de vie
- Angles arrondis
  Cuves sans arêtes vives ni coins
  - Sécurité hygiénique supérieure
  - Gain de temps grâce à un nettoyage facile
- Insertion GN jusqu'à 15mm

Utilisations multiples

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

Roulettes

Table de buffet transportable

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

#### Coupole en plexiglas commandée électriquement

Coupole en plexiglas hygiénique avec mouvement motorisé

- Protection hygiénique des aliments
- Possibilité de fermeture avant distribution -Allongement de la conservation des plats



Paramètres techniques

Buffet à froid positif GN 6-1/1 We	nge	
Modèle	Code SAP	00012105
ES BLUE+ 6W	Groupe d'articles	Buffets et vitrines
<b>1. Code SAP:</b> 00012105		<b>13. La couleur extérieure de l'appareil:</b> Hemlock
2. Largeur nette [mm]: 2144		<b>14. Puissance électrique [kW]:</b> 0.494
3. Profondeur nette [mm]: 760		<b>15. Alimentation:</b> 230 V / 1N - 50 Hz
4. Hauteur nette [mm]: 1288		16. Nombre de GN / EN:
5. Poids net [kg]: 199.80		17. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN $1/1$
6. Largeur brute [mm]: 2208		18. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:  150
7. Profondeur brute [mm]: 1012		19. Température minimale de l'appareil [° C]:
8. Hauteur brute [mm]: 1100		<b>20. Température maximale de l'appareil [° C]:</b>
9. Poids brut [kg]: 220.00		<b>21. L'éclairage intérieur:</b> Non
<b>10. Type d'appareil:</b> Appareil électrique		22. Section des conducteurs CU [mm²]: 0,5
11. Type de buffet: BLUE		<b>23. Réfrigérant:</b> R290

12. Propriétés de l'appareil:

Réfrigérés