

Caractéristiques du produit

Buffet chauffé, vitrocéramique GN 4-1/1 RAL		
Modèle	Code SAP	00012152
ES BROWN+ 4R	Groupe d'articles	Buffets et vitrines



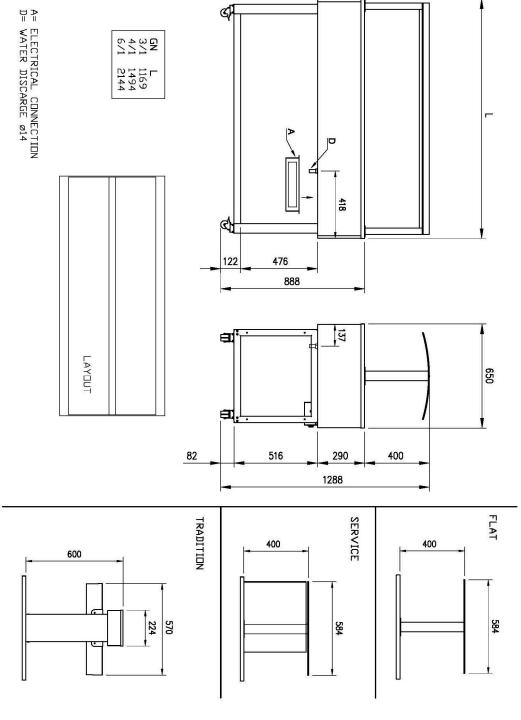
- Type de buffet: BROWN chauffé, en verre-céramique
- Propriétés de l'appareil: Réchauffés
- Nombre de GN / EN: 4
- Taille de l'appareil GN / EN [mm]: GN 1/1
- Température minimale de l'appareil [° C]: 60
- Température maximale de l'appareil [° C]: 100

Code SAP	00012152	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]	1288	Température minimale de l'appareil [° C]	60
Poids net [kg]	89.00	Température maximale de l'appareil [° C]	100
Puissance électrique [kW]	1.140		



Dessin technique

Buffet chauffé, vitrocéramique GN 4-1/1 RAL		
Modèle	Code SAP	00012152
ES BROWN+ 4R	Groupe d'articles	Buffets et vitrines





Avantages du produit

Buffet chauffé, vitrocéramique GN 4-1/1 RAL		
Modèle	Code SAP	00012152
ES BROWN+ 4R	Groupe d'articles	Buffets et vitrines

1

#### Plaque vitrocéramique

Surface dure et lisse Résistance

- Facile d'entretien
- Longue durée de vie

2

#### Pas de gaufrage

Pas d'arêtes vives ni d'angles

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

3

#### Construction entièrement en acier inoxydable

Inoffensif pour la santé en cas de contact avec les aliments

- Robustesse
  - Longue durée de vie
  - Facile d'entretien

4

#### Éclairage halogène

Chauffage par le haut

- Chauffage plus uniforme des aliments
- Plus de sécurité en matière d'hygiène

5

#### **Roulettes**

Table de buffet transportable

- Une plus grande flexibilité dans la distribution
- Peut être utilisé lors de banquets
- Manipulation plus facile et plus sûre

6

#### Coupole en plexiglas

Coupole en plexiglas avec chauffage infrarouge

- Protection hygiénique des aliments
- Chauffer et éclairer les aliments par le haut



Paramètres techniques

Buffet chauffé, vitrocéramique G	N 4-1/1 RAL	
Modèle	Code SAP	00012152
ES BROWN+ 4R	Groupe d'articles	Buffets et vitrines
<b>1. Code SAP:</b> 00012152		<b>12. Propriétés de l'appareil:</b> Réchauffés
2. Largeur nette [mm]: 1494		13. La couleur extérieure de l'appareil:  Hemlock
3. Profondeur nette [mm]: 650		<b>14. Puissance électrique [kW]:</b> 1.140
4. Hauteur nette [mm]: 1288		<b>15. Alimentation:</b> 230 V / 1N - 50 Hz
5. Poids net [kg]: 89.00		16. Nombre de GN / EN:
6. Largeur brute [mm]: 1530		<b>17. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:</b> GN 1/1
7. Profondeur brute [mm]: 730		18. Température minimale de l'appareil [° C]:
8. Hauteur brute [mm]: 1100		19. Température maximale de l'appareil [° C]:
9. Poids brut [kg]: 103.20		<b>20. L'éclairage intérieur:</b> Non
10. Type d'appareil: Appareil électrique		21. Section des conducteurs CU [mm²]: 0,5

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

11. Type de buffet:

BROWN - chauffé, en verre-céramique