Fiche technique

Caractéristiques du produit

Buffet chauffé, à eau GN 3-1/1 RAL 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00012161
ES RED+ 3R	**Groupe d'articles**	Buffets et vitrines



- Type de buffet: RED
- Propriétés de l'appareil: Réchauffés
- Nombre de GN / EN: 3
- 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]: 100

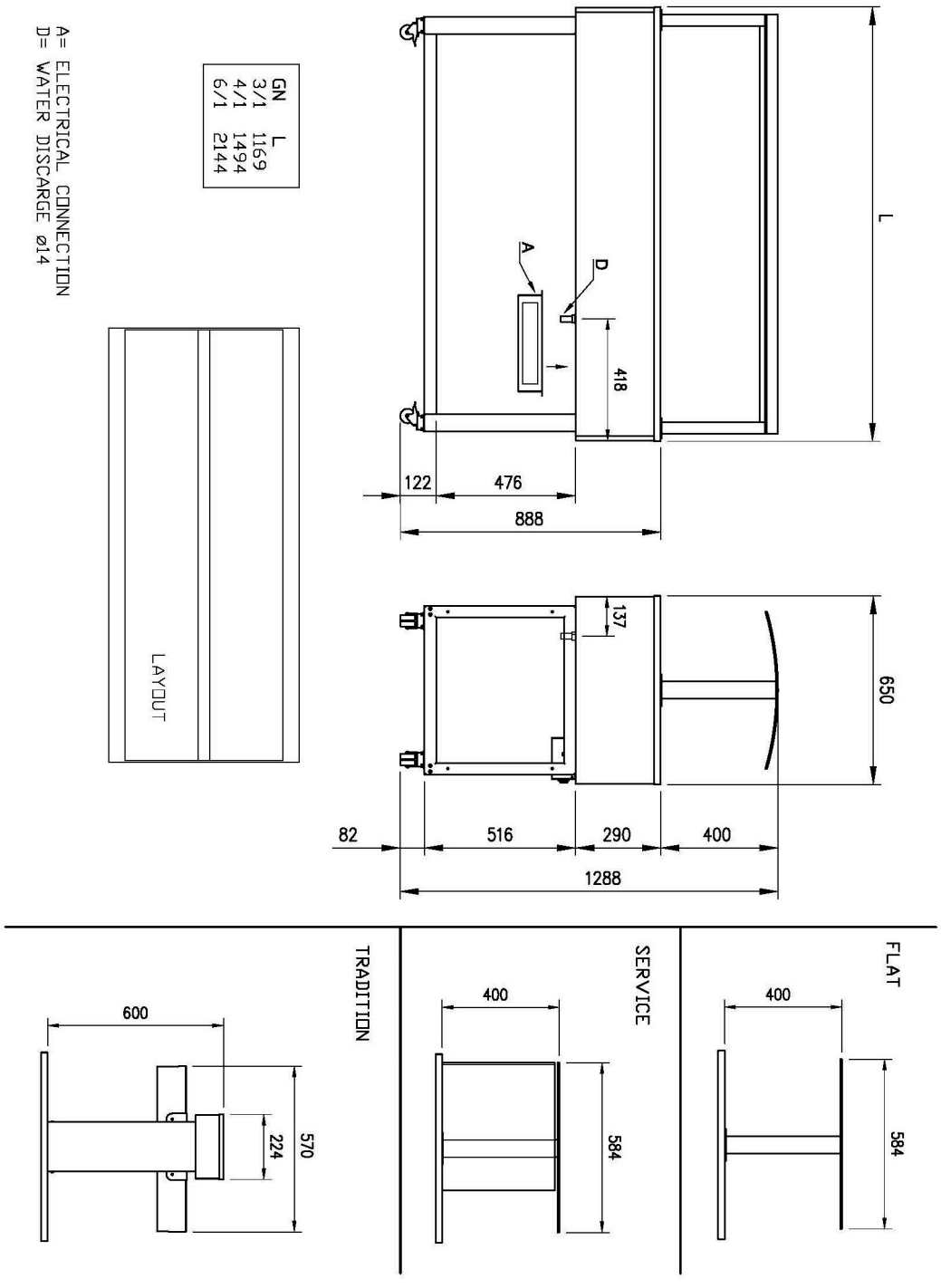
Code SAP	00012161	**Alimentation**	230 V / 1N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	1169	**Nombre de GN / EN**	3
Profondeur nette [mm]	650	**Taille de l'appareil - GN / EN [mm]**	GN 1/1
Hauteur nette [mm]	1288	**Profondeur de l'appareil - GN [mm]**	200
Poids net [kg]	82.00	**Température minimale de l'appareil [° C]**	60
Puissance électrique [kW]	1.500	**Température maximale de l'appareil [° C]**	100

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Dessin technique

Buffet chauffé, à eau GN 3-1/1 RAL 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00012161
ES RED+ 3R	**Groupe d'articles**	Buffets et vitrines



RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Avantages du produit

Buffet chauffé, à eau GN 3-1/1 RAL 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00012161
ES RED+ 3R	**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

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Buffet chauffé, à eau GN 3-1/1 RAL 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00012161
ES RED+ 3R	**Groupe d'articles**	Buffets et vitrines

1. **Code SAP:**
   00012161
2. **Largeur nette [mm]:**
   1169
3. **Profondeur nette [mm]:**
   650
4. **Hauteur nette [mm]:**
   1288
5. **Poids net [kg]:**
   82.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   1230
7. **Profondeur brute [mm]:**
   750
8. **Hauteur brute [mm]:**
   1100
9. **Poids brut [kg]:**
   96.10
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Matériel:**
    Inox
12. **Type de buffet:**
    RED
13. **Propriétés de l'appareil:**
    Réchauffés
14. **La couleur extérieure de l'appareil:**
    RAL
15. **Puissance électrique [kW]:**
    1.500
16. **Alimentation:**
    230 V / 1N - 50 Hz
17. **Nombre de GN / EN:**
    3
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]:**
    100
22. **L'éclairage intérieur:**
    Non
23. **Section des conducteurs CU [mm²]:**
    0,5

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062