Fiche technique

Caractéristiques du produit

Buffet chauffé, à eau GN 6-1/1 Wenge 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00012168
ES RED+ 6W	**Groupe d'articles**	Buffets et vitrines



- Type de buffet: RED - chauffé, bain marie
- Propriétés de l'appareil: Réchauffés
- Nombre de GN / EN: 6
- 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

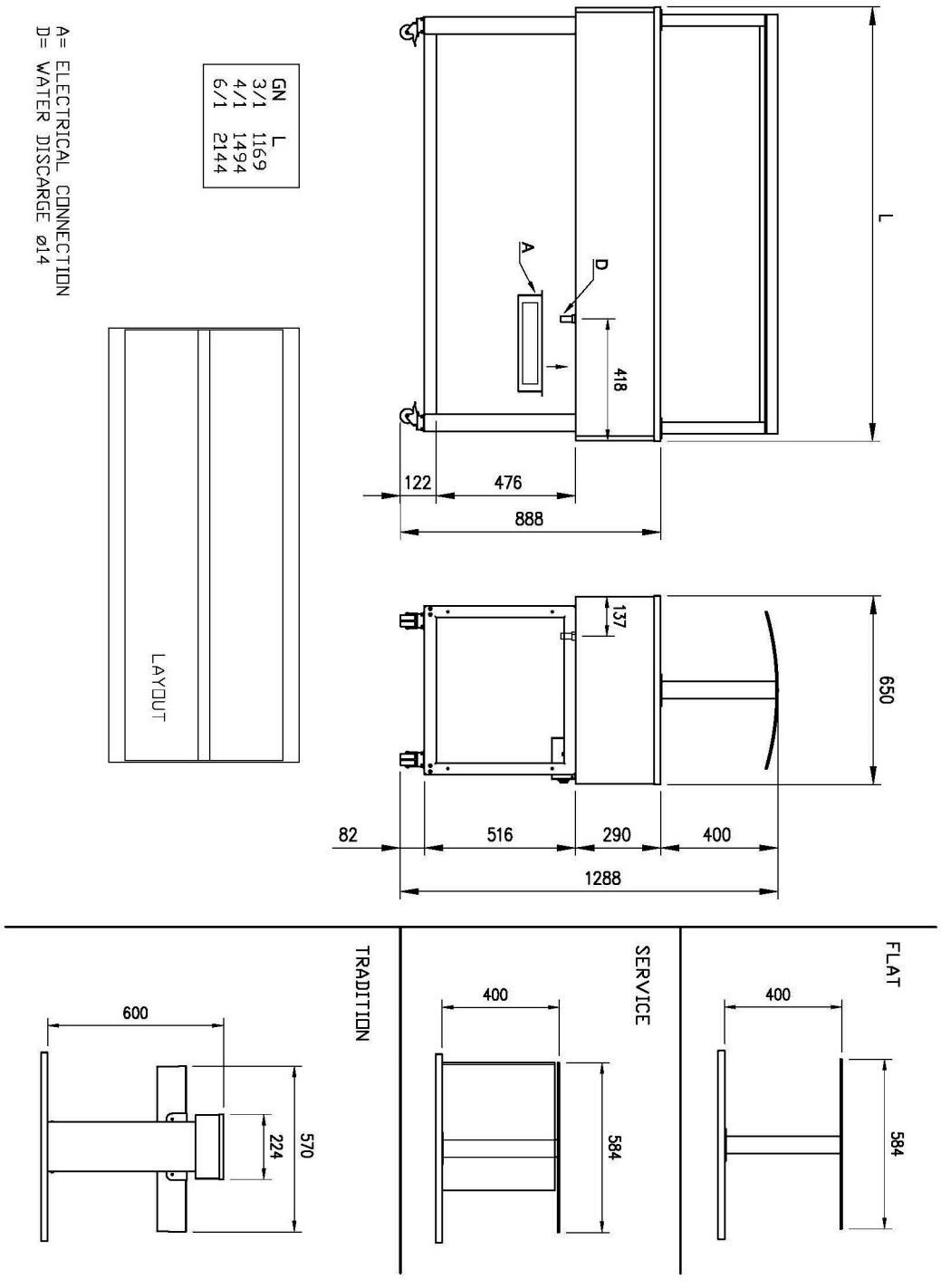
Code SAP	00012168	**Alimentation**	230 V / 1N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	2144	**Nombre de GN / EN**	6
Profondeur nette [mm]	650	**Taille de l'appareil - GN / EN [mm]**	GN 1/1
Hauteur nette [mm]	1288	**Profondeur de l'appareil - GN [mm]**	200
Poids net [kg]	127.50	**Température minimale de l'appareil [° C]**	60
Puissance électrique [kW]	3.000	**Température maximale de l'appareil [° C]**	90

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 6-1/1 Wenge 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00012168
ES RED+ 6W	**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 6-1/1 Wenge 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00012168
ES RED+ 6W	**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 6-1/1 Wenge 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00012168
ES RED+ 6W	**Groupe d'articles**	Buffets et vitrines

1. **Code SAP:**
   00012168
2. **Largeur nette [mm]:**
   2144
3. **Profondeur nette [mm]:**
   650
4. **Hauteur nette [mm]:**
   1288
5. **Poids net [kg]:**
   127.50
6. **Largeur brute [mm]:**
   2230
7. **Profondeur brute [mm]:**
   750
8. **Hauteur brute [mm]:**
   1100
9. **Poids brut [kg]:**
   130.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de buffet:**
    RED - chauffé, bain marie
12. **Propriétés de l'appareil:**
    Réchauffés
13. **La couleur extérieure de l'appareil:**
    Hemlock
14. **Puissance électrique [kW]:**
    3.000
15. **Alimentation:**
    230 V / 1N - 50 Hz
16. **Nombre de GN / EN:**
    6
17. **Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:**
    GN 1/1
18. **Profondeur de l'appareil - GN [mm]:**
    200
19. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    60
20. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    90
21. **L'éclairage intérieur:**
    Non
22. **Section des conducteurs CU [mm²]:**
    0,75

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