# Technický list

Vlastnosti produktu

| Bufet vyhřívaný, vodní GN 3-1/1 Hemlock 230 V / 1N | | |
|---|---|---|
| **Model** | **Sap kód** | 00012160 |
| ES RED+ 3H | **Skupina artiklů** | Bufety a vitrínky |




- Typ bufetu: RED - vyhřívaný, vodní lázeň
- Typ vlastností zařízení: Vyhřívané
- Počet GN / EN zařízení: 3
- Velikost GN / EN zařízení [mm]: GN 1/1
- Hloubka GN zařízení [mm]: 200
- Minimální teplota zařízení [°C]: 60
- Maximální teplota zařízení [°C]: 100

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Sap kód** | 00012160 | **Napájení** | 230 V / 1N - 50 Hz |
| **Šířka netto [mm]** | 1169 | **Počet GN / EN zařízení** | 3 |
| **Hloubka netto [mm]** | 650 | **Velikost GN / EN zařízení [mm]** | GN 1/1 |
| **Výška netto [mm]** | 1288 | **Hloubka GN zařízení [mm]** | 200 |
| **Hmotnost netto [kg]** | 82.00 | **Minimální teplota zařízení [°C]** | 60 |
| **Příkon elektrický [kW]** | 1.500 | **Maximální teplota zařízení [°C]** | 100 |

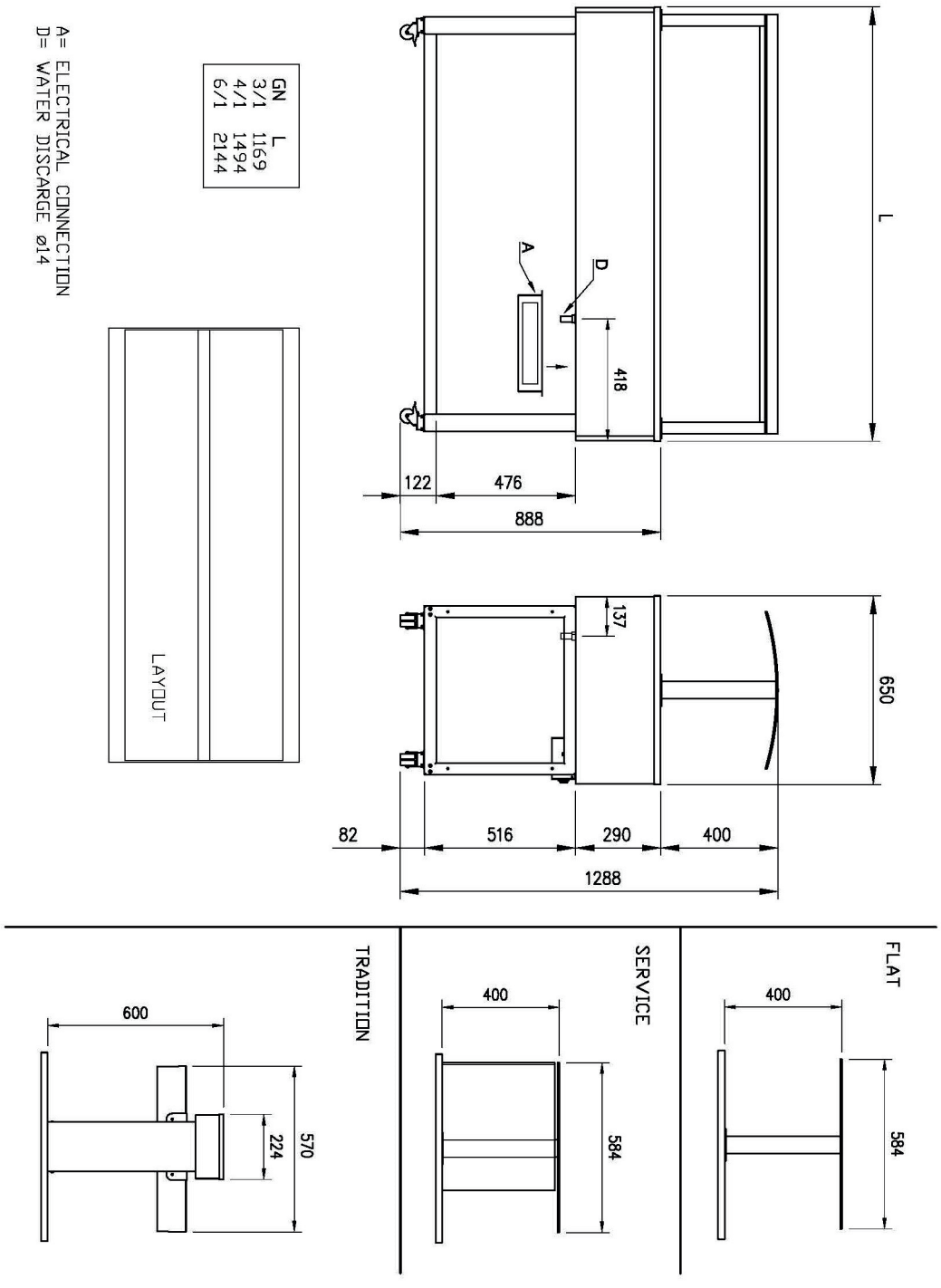


RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

# Technický list

Technický výkres

| Bufet vyhřívaný, vodní GN 3-1/1 Hemlock 230 V / 1N | | |
|---|---|---|
| **Model** | **Sap kód** | 00012160 |
| ES RED+ 3H | **Skupina artiklů** | Bufety a vitrínky |






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

# Technický list

Výhody produktu

| Bufet vyhřívaný, vodní GN 3-1/1 Hemlock 230 V / 1N | | |
|---|---|---|
| **Model** | **Sap kód** | 00012160 |
| ES RED+ 3H | **Skupina artiklů** | Bufety a vitrínky |

**1** **Jedna velká vana**

jeden ovladač na celou vanu
jedna výpust na celou vanu

- velmi snadné ovládání
- snadná údržba

**2** **Vložení GN až 200mm**

variabilita použití

- možnost ohřevu různých druhů potravin i většího objemu
- úspora času, místa, nákladů

**3** **Zaoblené rohy**

vany bez ostrých hran a rohů

- vyšší hygienická bezpečnost
- úspora času díky snadnému čištění

**4** **Celonerezová konstrukce**

zdravotně nezávadné pro styk s potravinami
robustnost

- dlouhá životnost
- snadná údržba

**5** **Halogenové osvětlení**

ohřev shora

- rovnoměrnější prohřátí potraviny
- větší hygienická bezpečnost

**6** **Pojezdová kolečka**

převozitelný bufetový stůl

- větší flexibilita při výdeji
- možnost použití na rautech
- snadnější a bezpečnější manipulace

**7** **Dechová galerka**

galerka vyrobená z hygienického plexiskla s motorickým posunem

- hygienická ochrana potravin
- nahřívání a osvětlení potravin ze shora



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

# Technický list

Technické parametry

| Bufet vyhřívaný, vodní GN 3-1/1 Hemlock 230 V / 1N | | |
|---|---|---|
| **Model** | **Sap kód** | 00012160 |
| ES RED+ 3H | **Skupina artiklů** | Bufety a vitrínky |

1. **Sap kód:**
   00012160
2. **Šířka netto [mm]:**
   1169
3. **Hloubka netto [mm]:**
   650
4. **Výška netto [mm]:**
   1288
5. **Hmotnost netto [kg]:**
   82.00
6. **Šířka brutto [mm]:**
   1230
7. **Hloubka brutto [mm]:**
   750
8. **Výška brutto [mm]:**
   1100
9. **Hmotnost brutto [kg]:**
   96.10
10. **Typ spotřebiče:**
    Elektrické zařízení
11. **Typ bufetu:**
    RED - vyhřívaný, vodní lázeň
12. **Typ vlastností zařízení:**
    Vyhřívané
13. **Vnější barva zařízení:**
    Hemlock
14. **Příkon elektrický [kW]:**
    1.500
15. **Napájení:**
    230 V / 1N - 50 Hz
16. **Počet GN / EN zařízení:**
    3
17. **Velikost GN / EN zařízení [mm]:**
    GN 1/1
18. **Hloubka GN zařízení [mm]:**
    200
19. **Minimální teplota zařízení [°C]:**
    60
20. **Maximální teplota zařízení [°C]:**
    100
21. **Vnitřní osvětlení:**
    Ne
22. **Průřez vodičů CU [mm²]:**
    0,5



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