

Caractéristiques du produit

Buffet chauffé, sec GN 3-1/1 RAL		
Modèle	Code SAP	00012155
ES ORANGE+ 3R	Groupe d'articles	Buffets et vitrines



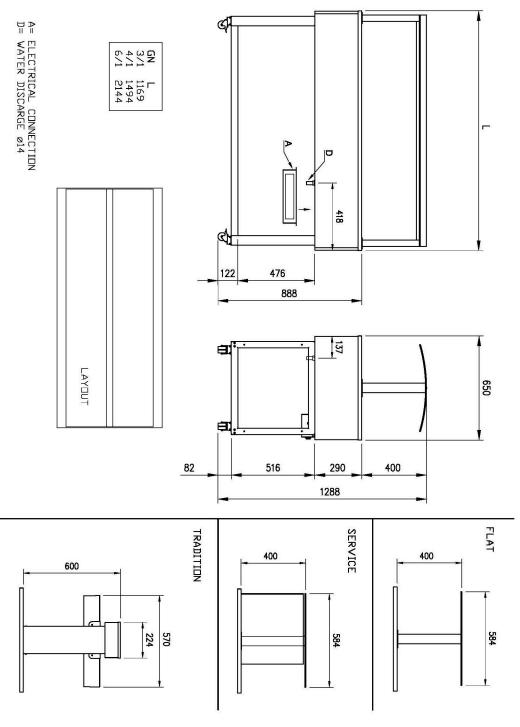
- Type de buffet: ORANGE chauffé, sec
- Propriétés de l'appareil: Réchauffés
- Nombre de GN / EN: 3
- Taille de l'appareil GN / EN [mm]: GN 3/1
- Profondeur de l'appareil GN [mm]: 200
- Température minimale de l'appareil [° C]: 90
- Température maximale de l'appareil [° C]: 125

Code SAP	00012155	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 3/1
Hauteur nette [mm]	1288	Profondeur de l'appa- reil - GN [mm]	200
Poids net [kg]	81.00	Température minimale de l'appareil [° C]	90
Puissance électrique [kW]	1.500	Température maximale de l'appareil [° C]	125



Dessin technique

Buffet chauffé, sec GN 3-1/1 RAL		
Modèle	Code SAP	00012155
ES ORANGE+ 3R	Groupe d'articles	Buffets et vitrines





Avantages du produit

Buffet chauffé, sec GN 3-1/1 RAL		
Modèle	Code SAP	00012155
ES ORANGE+ 3R	Groupe d'articles	Buffets et vitrines

1

Une grande cuve

Un seul contrôle 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



Paramètres techniques

Buffet chauffé, sec GN 3-1/1 RAL		
Modèle	Code SAP	00012155
ES ORANGE+ 3R	Groupe d'articles	Buffets et vitrines
1. Code SAP: 00012155		12. Propriétés de l'appareil: Réchauffés
2. Largeur nette [mm]: 1169		13. La couleur extérieure de l'appareil: Hemlock
3. Profondeur nette [mm]: 650		14. Puissance électrique [kW]: 1.500
4. Hauteur nette [mm]: 1288		15. Alimentation: 230 V / 1N - 50 Hz
5. Poids net [kg]: 81.00		16. Nombre de GN / EN:
6. Largeur brute [mm]: 1230		17. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 3/1
7. Profondeur brute [mm]: 750		18. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:
8. Hauteur brute [mm]: 1100		19. Température minimale de l'appareil [° C]:
9. Poids brut [kg]: 95.90		20. Température maximale de l'appareil [° C]: 125
10. Type d'appareil: Appareil électrique		21. L'éclairage intérieur: Non
11. Type de buffet:		22. Section des conducteurs CU [mm²]:

ORANGE - chauffé, sec