Fiche technique

Caractéristiques du produit

Buffet chauffé, vitrocéramique GN 3-1/1 Wenge 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00012150
ES BROWN+ 3W	**Groupe d'articles**	Buffets et vitrines



- Type de buffet: BROWN - chauffé, en verre-céramique
- Propriétés de l'appareil: Réchauffés
- Nombre de GN / EN: 3
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1
- Température minimale de l'appareil [° C]: 60
- Température maximale de l'appareil [° C]: 100

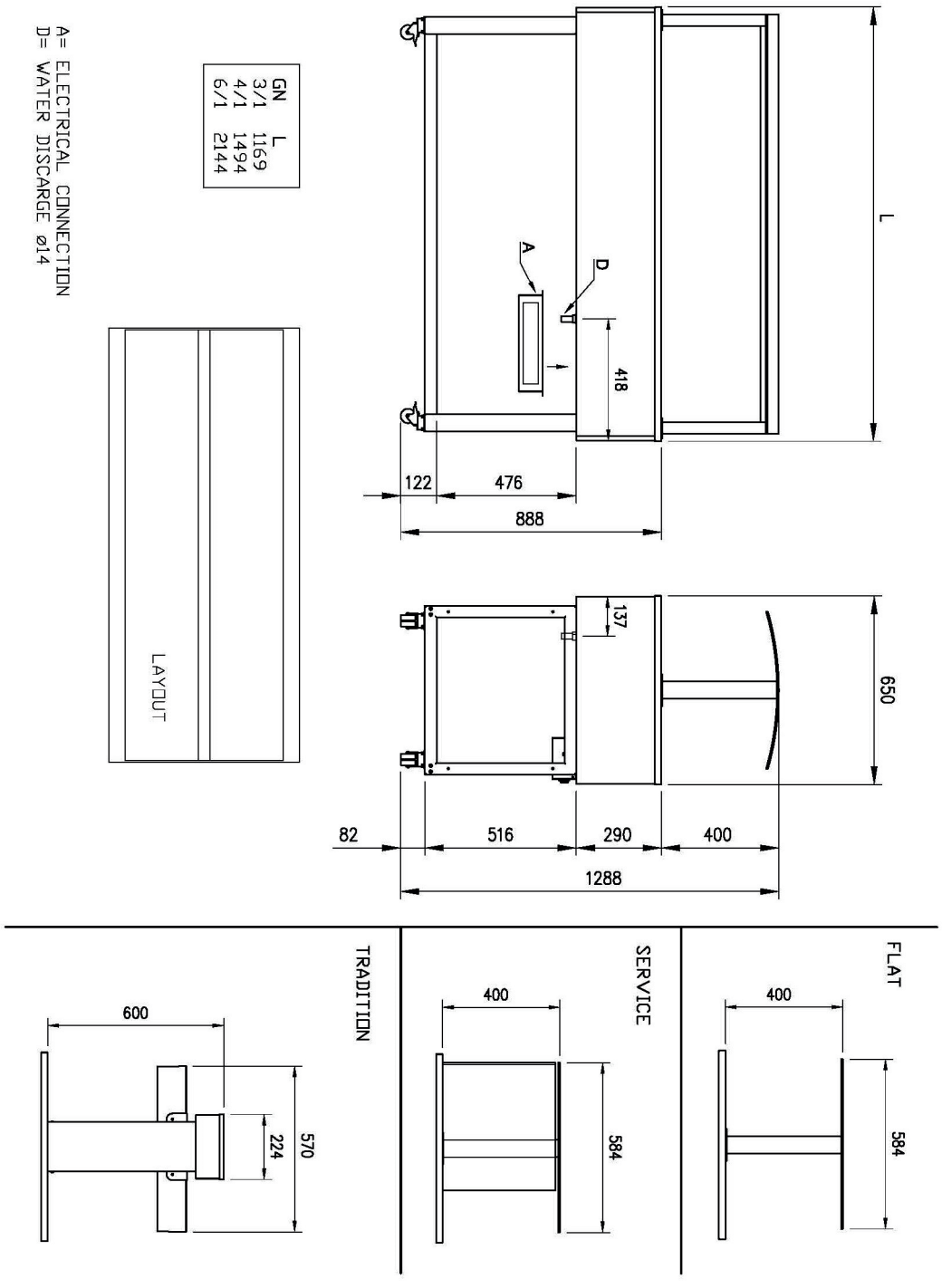
Code SAP	00012150	**Alimentation**	230 V / 1N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	1169	**Nombre de GN / EN**	3
Profondeur nette [mm]	650	**Taille de l'appareil - GN / EN [mm]**	GN 1/1
Hauteur nette [mm]	1288	**Température minimale de l'appareil [° C]**	60
Poids net [kg]	78.00	**Température maximale de l'appareil [° C]**	100
Puissance électrique [kW]	0.855		

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

Fiche technique

Dessin technique

Buffet chauffé, vitrocéramique GN 3-1/1 Wenge 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00012150
ES BROWN+ 3W	**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, vitrocéramique GN 3-1/1 Wenge 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00012150
ES BROWN+ 3W	**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

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Buffet chauffé, vitrocéramique GN 3-1/1 Wenge 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00012150
ES BROWN+ 3W	**Groupe d'articles**	Buffets et vitrines

1. **Code SAP:**
   00012150
2. **Largeur nette [mm]:**
   1169
3. **Profondeur nette [mm]:**
   650
4. **Hauteur nette [mm]:**
   1288
5. **Poids net [kg]:**
   78.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   1230
7. **Profondeur brute [mm]:**
   730
8. **Hauteur brute [mm]:**
   1100
9. **Poids brut [kg]:**
   92.90
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de buffet:**
    BROWN - chauffé, en verre-céramique
12. **Propriétés de l'appareil:**
    Réchauffés
13. **La couleur extérieure de l'appareil:**
    Hemlock
14. **Puissance électrique [kW]:**
    0.855
15. **Alimentation:**
    230 V / 1N - 50 Hz
16. **Nombre de GN / EN:**
    3
17. **Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:**
    GN 1/1
18. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    60
19. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    100
20. **L'éclairage intérieur:**
    Non
21. **Section des conducteurs CU [mm²]:**
    0,5

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