

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Buffet à froid positif GN 3-1/1 RAL

| | | |
|---------------|--------------------------|---------------------|
| Modèle | Code SAP | 00012116 |
| ES LIME+ 3R | Groupe d'articles | Buffets et vitrines |



- Type de buffet: LIME - chlazený, statické chlazení, mělký
- Propriétés de l'appareil: Réfrigérés
- Nombre de GN / EN: 3
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1
- Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 30
- Température minimale de l'appareil [° C]: 4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 8

| | | | |
|----------------------------------|----------|---|--------------------|
| Code SAP | 00012116 | 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] | 30 |
| Poids net [kg] | 84.00 | Température minimale de l'appareil [° C] | 4 |
| Puissance électrique [kW] | 0.247 | Température maximale de l'appareil [° C] | 8 |

Fiche technique

Dessin technique

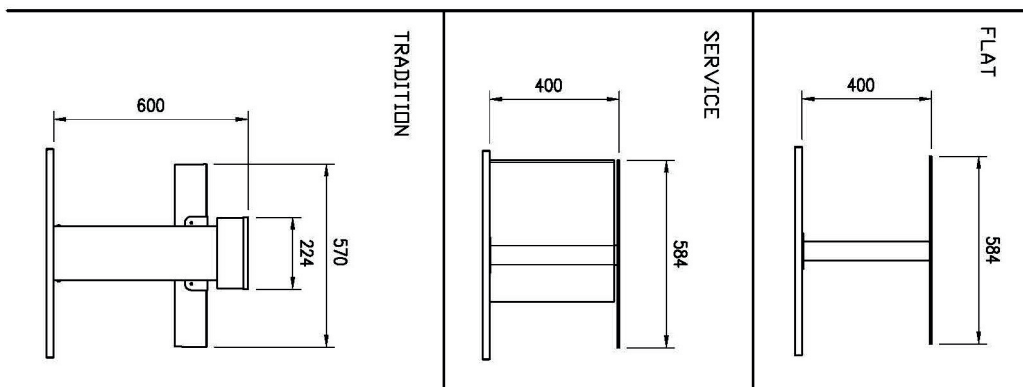
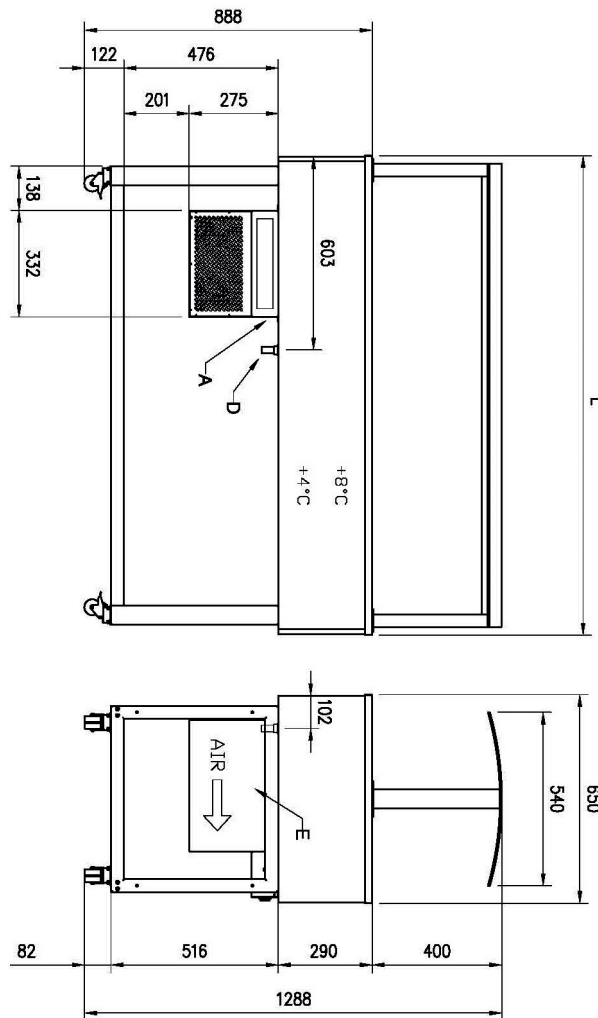
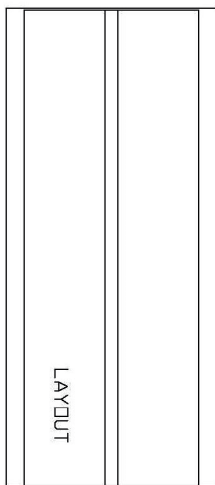


Buffet à froid positif GN 3-1/1 RAL

| | | |
|---------------|--------------------------|---------------------|
| Modèle | Code SAP | 00012116 |
| ES LIME+ 3R | Groupe d'articles | Buffets et vitrines |

A= ELECTRICAL CONNECTION
 D= WATER DISCHARGE ø16
 E= GAS CONNECTION ø6 ø8
 F= WATER BOX

| | |
|-----|------|
| GN | L |
| 3/1 | 1169 |
| 4/1 | 1494 |
| 6/1 | 2144 |



Buffet à froid positif GN 3-1/1 RAL

| | | |
|---------------|--------------------------|---------------------|
| Modèle | Code SAP | 00012116 |
| ES LIME+ 3R | Groupe d'articles | Buffets et vitrines |

1

Refroidissement statique

- Plus respectueux des produits
Réduction de la consommation d'énergie
- Moins de dessèchement des aliments
 - Plus économique

2

Profondeur 3mm

- Possibilité de placer des plats et des plateaux
- Utilisations multiples

3

Construction entièrement en acier inoxydable

- Inoffensif pour la santé en cas de contact avec les aliments
Robustesse
- Assainissement parfait
 - Longue durée de vie

4

Angles arrondis

- Cuves sans arêtes vives ni coins
- Sécurité hygiénique supérieure
 - Gain de temps grâce à un nettoyage facile

5

Éclairage LED

- Consommation d'énergie minimale
- Éclairage économe en énergie
 - Aspect attrayant

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 commandée électriquement

- Coupole en plexiglas hygiénique avec mouvement motorisé
- Protection hygiénique des aliments
 - Possibilité de fermeture avant distribution - Allongement de la conservation des plats

Fiche technique

Paramètres techniques



Buffet à froid positif GN 3-1/1 RAL

| | | |
|---------------|--------------------------|---------------------|
| Modèle | Code SAP | 00012116 |
| ES LIME+ 3R | Groupe d'articles | Buffets et vitrines |

1. Code SAP:

00012116

2. Largeur nette [mm]:

1169

3. Profondeur nette [mm]:

650

4. Hauteur nette [mm]:

1288

5. Poids net [kg]:

84.00

6. Largeur brute [mm]:

1233

7. Profondeur brute [mm]:

714

8. Hauteur brute [mm]:

1100

9. Poids brut [kg]:

98.20

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Type de buffet:

LIME - chlazený, statické chlazení, mělký

12. Propriétés de l'appareil:

Réfrigérés

13. La couleur extérieure de l'appareil:

Hemlock

14. Puissance électrique [kW]:

0.247

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. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:

30

19. Température minimale de l'appareil [° C]:

4

20. Température maximale de l'appareil [° C]:

8

21. L'éclairage intérieur:

Non