# Fiche technique

Caractéristiques du produit

| Vitrine chauffée à deux étages 50x35 | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | **Code SAP** | 00004951 |
| VEC 520 | **Groupe d'articles** | Buffets et vitrines |

- Propriétés de l'appareil: Réchauffés
- Température minimale de l'appareil [° C]: 30
- Température maximale de l'appareil [° C]: 60
- Ouverture de l'appareil: Bilatéral

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Code SAP** | 00004951 | **Puissance électrique [kW]** | 0.400 |
| **Largeur nette [mm]** | 504 | **Alimentation** | 230 V / 1N - 50 Hz |
| **Profondeur nette [mm]** | 360 | **Température minimale de l'appareil [° C]** | 30 |
| **Hauteur nette [mm]** | 412 | **Température maximale de l'appareil [° C]** | 60 |
| **Poids net [kg]** | 9.00 | | |

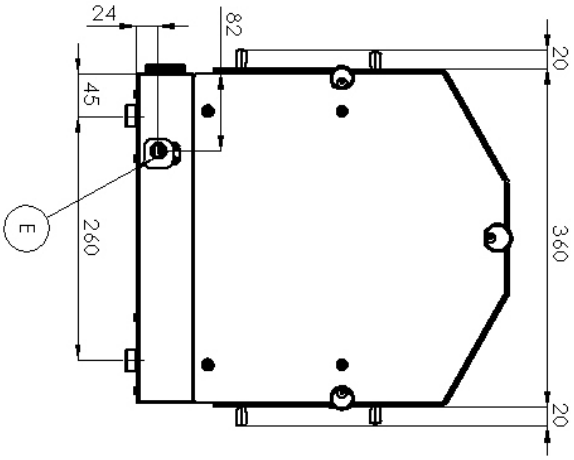


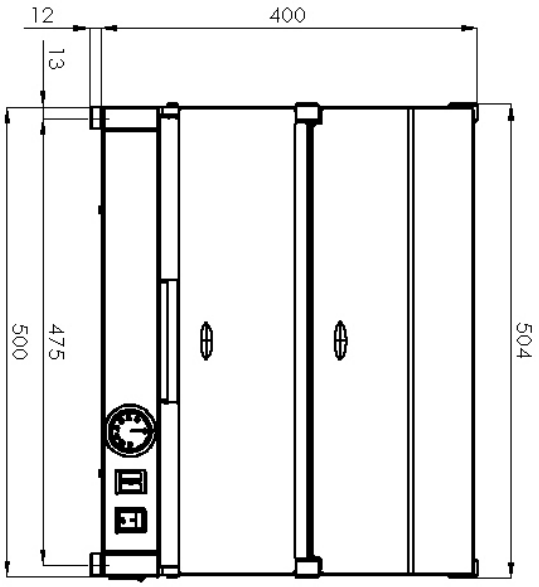
tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

# Fiche technique

Dessin technique

| Vitrine chauffée à deux étages 50x35 | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | **Code SAP** | 00004951 |
| VEC 520 | **Groupe d'articles** | Buffets et vitrines |





tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

# Fiche technique

Paramètres techniques

| Vitrine chauffée à deux étages 50x35 | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | **Code SAP** | 00004951 |
| VEC 520 | **Groupe d'articles** | Buffets et vitrines |

1. **Code SAP:**
   00004951
2. **Largeur nette [mm]:**
   504
3. **Profondeur nette [mm]:**
   360
4. **Hauteur nette [mm]:**
   412
5. **Poids net [kg]:**
   9.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   430
7. **Profondeur brute [mm]:**
   550
8. **Hauteur brute [mm]:**
   300
9. **Poids brut [kg]:**
   13.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Propriétés de l'appareil:**
    Réchauffés
12. **Puissance électrique [kW]:**
    0.400
13. **Alimentation:**
    230 V / 1N - 50 Hz
14. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    30
15. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    60
16. **Ouverture de l'appareil:**
    Bilatéral
17. **L'éclairage intérieur:**
    Non
18. **Section des conducteurs CU [mm²]:**
    0,5



tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com