Fiche technique

Caractéristiques du produit

Buffet à froid positif GN 3-1/1 Wenge		
Modèle	**Code SAP**	00012117
ES LIME+ 3W	**Groupe d'articles**	Buffets et vitrines

- Type de buffet: LIME
- 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

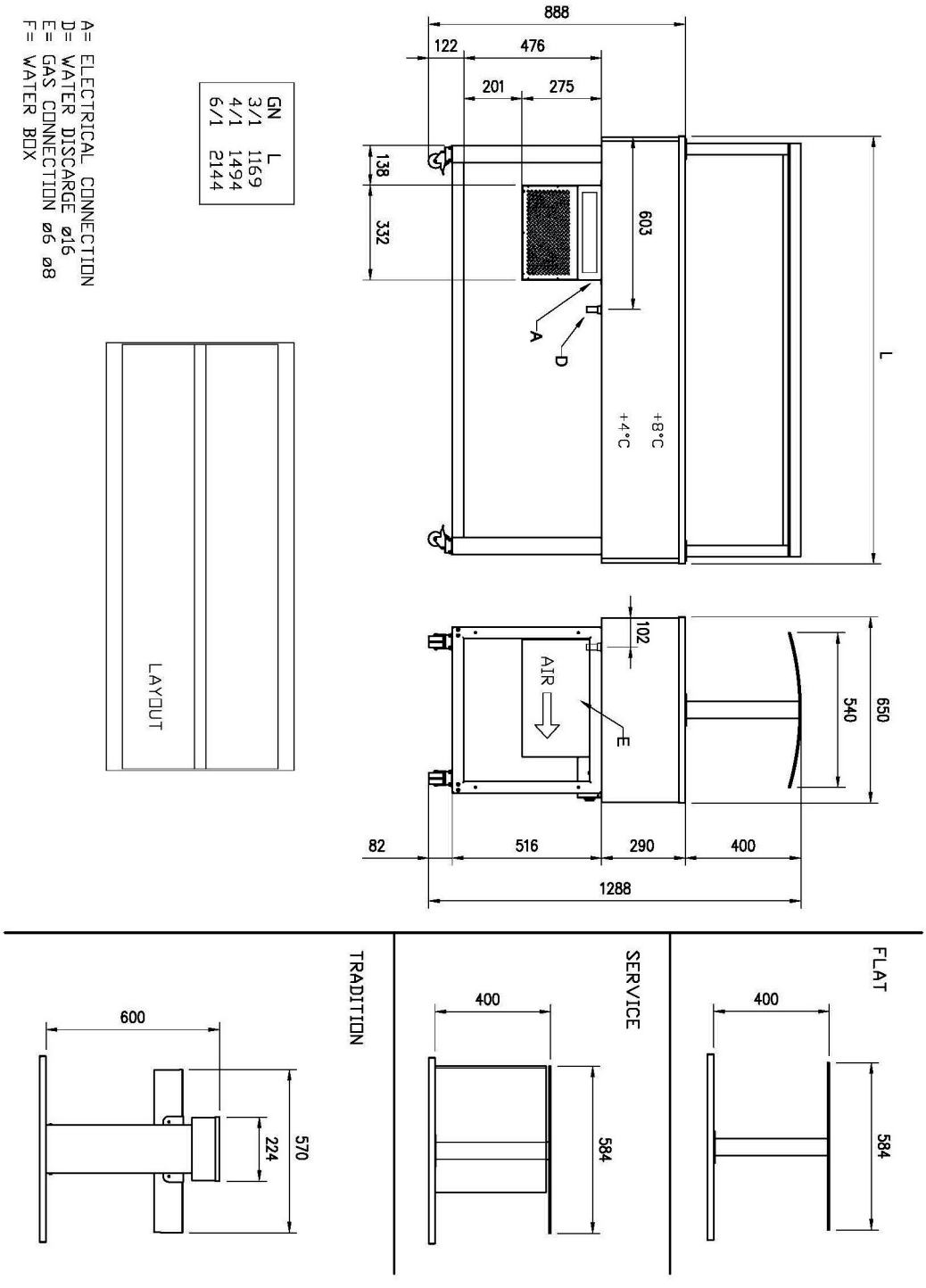
Code SAP	00012117	**Alimentation**	230 V / 1N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	1169	**Nombre de GN / EN**	3
Profondeur nette [mm]	650	**Taille de l'appareil - GN / EN [mm]**	GN 1/1
Hauteur nette [mm]	1288	**Profondeur de l'appareil - GN [mm]**	30
Poids net [kg]	84.00	**Température minimale de l'appareil [° C]**	4
Puissance électrique [kW]	0.247	**Température maximale de l'appareil [° C]**	8

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

Fiche technique

Dessin technique

Buffet à froid positif GN 3-1/1 Wenge		
Modèle	**Code SAP**	00012117
ES LIME+ 3W	**Groupe d'articles**	Buffets et vitrines



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

Fiche technique

Avantages du produit

Buffet à froid positif GN 3-1/1 Wenge		
Modèle	**Code SAP**	00012117
ES LIME+ 3W	**Groupe d'articles**	Buffets et vitrines

1 **Refroidissement statique**
Plus respectueux des produits
Réduction de la consommation d'énergie

2 **Profondeur 3mm**
Possibilité de placer des plats et des plateaux

3 **Construction entièrement en acier inoxydable**
Inoffensif pour la santé en cas de contact avec les aliments
Robustesse

4 **Angles arrondis**
Cuves sans arêtes vives ni coins

5 **Éclairage LED**
Consommation d'énergie minimale

6 **Roulettes**
Table de buffet transportable

7 **Coupole en plexiglas commandée électriquement**
Coupole en plexiglas hygiénique avec mouvement motorisé

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Buffet à froid positif GN 3-1/1 Wenge		
Modèle	**Code SAP**	00012117
ES LIME+ 3W	**Groupe d'articles**	Buffets et vitrines

1. **Code SAP:**
   00012117
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. **Matériel:**
    Inox
12. **Type de buffet:**
    LIME
13. **Propriétés de l'appareil:**
    Réfrigérés
14. **La couleur extérieure de l'appareil:**
    Hemlock
15. **Puissance électrique [kW]:**
    0.247
16. **Alimentation:**
    230 V / 1N - 50 Hz
17. **Nombre de GN / EN:**
    3
18. **Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:**
    GN 1/1
19. **Profondeur de l'appareil - GN [mm]:**
    30
20. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    4
21. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    8
22. **L'éclairage intérieur:**
    Non
23. **Section des conducteurs CU [mm²]:**
    0,5
24. **Réfrigérant:**
    R290

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