

# Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



## Kühlbuffet GN 6-1/1 - 30 mm, RAL

Modell

SAP -Code

00012206



- Buffettyp: LIME - gekühlt, statische Kühlung, flach
- Geräteeigenschaften: gekühlt
- Anzahl der GN / en: 6
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 30
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 4
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 8

SAP -Code	00012206	Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	2144	Anzahl der GN / en	6
Nettentiefe [MM]	650	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettohöhe [MM]	1488	GN -Gerätetiefe	30
Nettogewicht / kg]	167.00	Mindestvorrichtungstemperatur [° C]	4
Power Electric [KW]	0.247	Maximale Gerätetemperatur [° C]	8

# Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



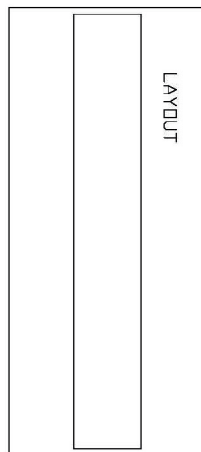
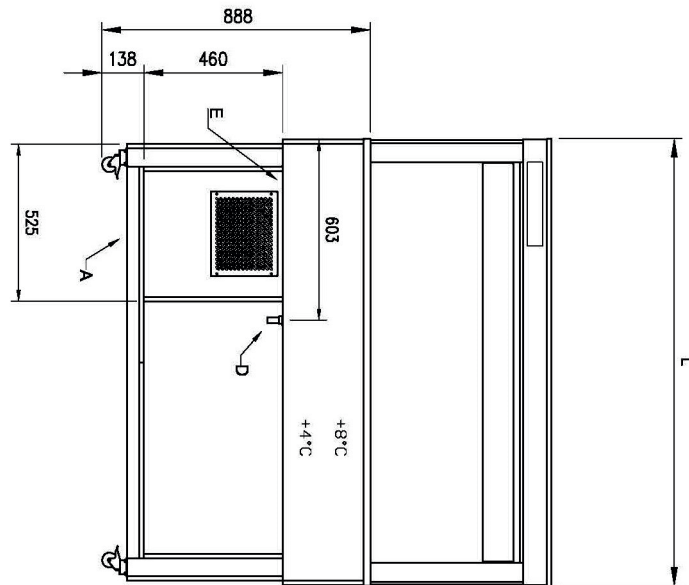
Kühlbuffet GN 6-1/1 - 30 mm, RAL

Modell

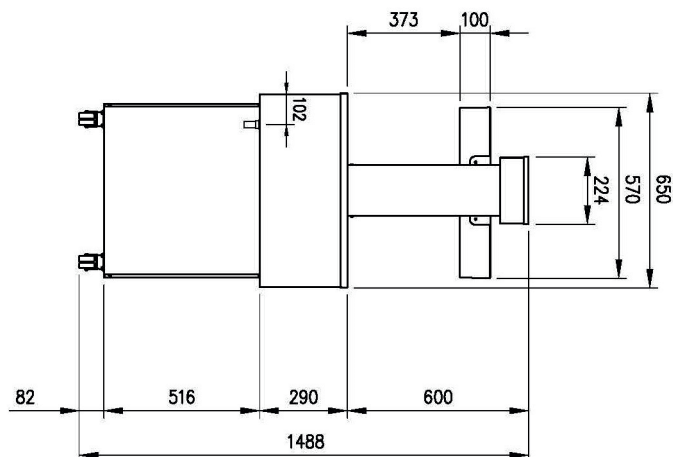
SAP -Code

00012206

A= ELECTRICAL CONNECTION  
D= WATER DISCHARGE Ø14  
E= GAS CONNECTION Ø6 Ø8



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





### Kühlbuffet GN 6-1/1 - 30 mm, RAL

Modell

SAP -Code

00012206

1

#### Statische Kühlung

schonender zum Produkt  
kleinere Energieintensität

- Eine geringfügige Trocknung von Lebensmitteln
- wirtschaftlicher

2

#### Messingbildschirm mit EL. fahren

Die Möglichkeit, das Essen leicht zu bedecken

- Höhere Hygienesicherheit
- Einfachheit
- Attraktivität

3

#### LED-Beleuchtung

Minimale Energieintensität

- wirtschaftliche Beleuchtung
- attraktives Aussehen

4

#### Ein abnehmbarer Verdampferfilter

Demontage

- Zeit sparen beim Reinigen

5

#### Nationrese

harmlos für Lebensmittel  
Robustheit

- Die perfekte sanitäre Einrichtungen
- langes Leben

6

#### Abgerundete Ecken

Bäder ohne scharfe Kanten und Ecken

- Höhere Hygienesicherheit
- Spartzeit dank einfacher Reinigung

7

#### Tiefe 30 mm

Möglichkeit, Teller und Tablett zu legen

- Variabilität der Nutzung

8

#### Reiseräder

Boofet -Tisch

- Größere Flexibilität bei Ausgaben
- Möglichkeit, Raty zu verwenden
- einfacher und sicherer zu handhaben

9

#### Messinggalerie mit Abzug

Galerie aus hygienischem Plexiglas mit motorischer Verschiebung

- Lebensmittelschutz
- Möglichkeit, vor der Ausgaben zu schließen - Erweiterung der Lebensmitteldauerlichkeit

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## Kühlbuffet GN 6-1/1 - 30 mm, RAL

**Modell**

**SAP -Code**

00012206

**1. SAP -Code:**

00012206

**2. Netzbreite [MM]:**

2144

**3. Nettentiefe [MM]:**

650

**4. Nettohöhe [MM]:**

1488

**5. Nettogewicht / kg]:**

167.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

2208

**7. Grobtiefe [MM]:**

714

**8. Bruttohöhe [MM]:**

1595

**9. Bruttogewicht [kg]:**

192.20

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**11. Material:**

Edelstahl

**12. Buffettyp:**

LIME - gekühlt, statische Kühlung, flach

**13. Geräteeigenschaften:**

gekühlt

**14. Die Außenfarbe des Geräts:**

RAL

**15. Power Electric [KW]:**

0.247

**16. Wird geladen:**

230 V / 1N - 50 Hz

**17. Anzahl der GN / en:**

6

**18. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**

GN 1/1

**19. GN -Gerätetiefe:**

30

**20. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**

4

**21. Maximale Gerätetemperatur [° C]:**

8

**22. Innenbeleuchtung:**

Nein

**23. Querschnitt der Leiter CU [mm<sup>2</sup>):**

0,5

- Výkon (kW): 2,4-3,3 (230 V)

**24. Kältemittel:**

R290