

Produktmerkmale

#### Kühlbuffet GN 4-1/1 - 30 mm, RAL

Modell

**SAP-Code** 

00012203



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

SAP -Code	00012203	Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	1494	Anzahl der GN / en	4
Nettentiefe [MM]	650	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettohöhe [MM]	1488	GN -Gerätetiefe	30
Nettogewicht / kg]	134.00	Mindestvorrichtungstem- peratur [° C]	4
Power Electric [KW]	0.247	Maximale Gerätetem- peratur [° C]	8



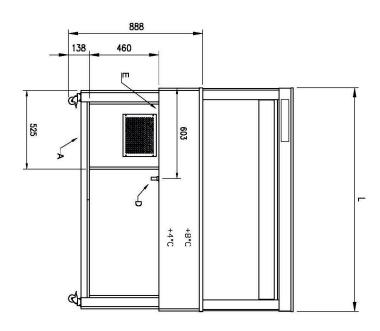
Technische Zeichnung

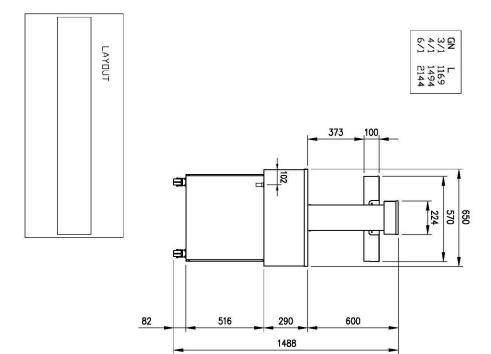
Kühlbuffet	GN 4	4-1/1 -	30	mm,	<b>RAL</b>
------------	------	---------	----	-----	------------

Modell SAP -Code

00012203











Kühlbuffet GN 4-1/1 - 30 mm, RAL

Modell

**SAP-Code** 

00012203

Statische Kühlung

schonender zum Produkt kleinere Energieintensität

- Eine geringfügige Trocknung von Lebensmitteln
- wirtschaftlicher

Messingbildschirm mit El. fahren
Die Möglichkeit, das Essen leicht zu bedecken

- ore mognericett, das Esseri terent za bet
- Höhere Hygienesicherheit
- Einfachheit
- Attraktivität

LED-Beleuchtung

Minimale Energieintensität

- wirtschaftliche Beleuchtung
- attraktives Aussehen

Ein abnehmbarer Verdampferfilter

Demontage

- Zeit sparen beim Reinigen

Nationrese
harmlos für Lebensmittel

- Die perfekte sanitäre Einrichtungen
- langes Leben

**Abgerundete Ecken**Bäder ohne scharfe Kanten und Ecken

- Höhere Hygienesicherheit
- Spartzeit dank einfacher Reinigung

Tiefe 30 mm

Möglichkeit, Teller und Tabletts zu legen

Variabilität der Nutzung

Reiseräder
Boofet -Tisch

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

Messinggalerie mit Abzug

Galerie aus hygienischem Plexiglas mit motorischer Verschiebung

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

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

2025-02-01

3



technische Parameter

Kühlbuffet GN 4-1/1 - 30 mm,	RAL				
Modell	SAP -Code	00012203			
<b>1. SAP -Code:</b> 00012203		13. Geräteeigenschaften: gekühlt			
2. Netzbreite [MM]: 1494		<b>14. Die Außenfarbe des Geräts:</b> RAL			
3. Nettentiefe [MM]: 650 4. Nettohöhe [MM]: 1488		15. Power Electric [KW]: 0.247  16. Wird geladen: 230 V / 1N - 50 Hz			
6. Bruttobreite [MM]: 1558		<b>18. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:</b> GN 1/1			
<b>7. Grobtiefe [MM]:</b>		<b>19. GN -Gerätetiefe:</b> 30			
8. Bruttohöhe [MM]: 1595		20. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:			
9. Bruttogewicht [kg]: 151.70		21. Maximale Gerätetemperatur [° C]:			
L <b>0. Gerätetyp:</b> Elektrisches Gerät		<b>22. Innenbeleuchtung:</b> Nein			
<b>11. Material:</b> Edelstahl		23. Querschnitt der Leiter CU [mm²]: 0,5  - Výkon (kW): 2,4-3,3 (230 V)			

24. Kältemittel:

R290

12. Buffettyp:

LIME - gekühlt, statische Kühlung, flach