

Technický list

Vlastnosti produktu



Bufet chlazený GN 4-1/1 - 30 mm, RAL

| | | |
|--------------|------------------------|------------------|
| Model | Sap kód | 00012203 |
| TR LIME+ 4R | Skupina artiklů | Bufety a vitríny |



- Typ bufetu: LIME - chlazený, statické chlazení, mělký
- Typ vlastností zařízení: Chlazené
- Počet GN / EN zařízení: 4
- Velikost GN / EN zařízení [mm]: GN 1/1
- Hloubka GN zařízení [mm]: 30
- Minimální teplota zařízení [°C]: 4
- Maximální teplota zařízení [°C]: 8

| | | | |
|-------------------------------|----------|--|--------------------|
| Sap kód | 00012203 | Napájení | 230 V / 1N - 50 Hz |
| Šířka netto [mm] | 1494 | Počet GN / EN zařízení | 4 |
| Hloubka netto [mm] | 650 | Velikost GN / EN zařízení [mm] | GN 1/1 |
| Výška netto [mm] | 1488 | Hloubka GN zařízení [mm] | 30 |
| Hmotnost netto [kg] | 134.00 | Minimální teplota zařízení [°C] | 4 |
| Příkon elektrický [kW] | 0.247 | Maximální teplota zařízení [°C] | 8 |

Technický list

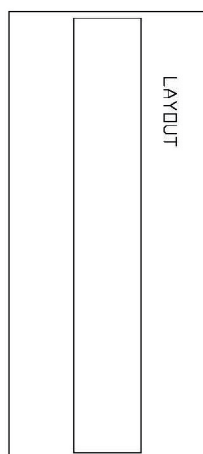
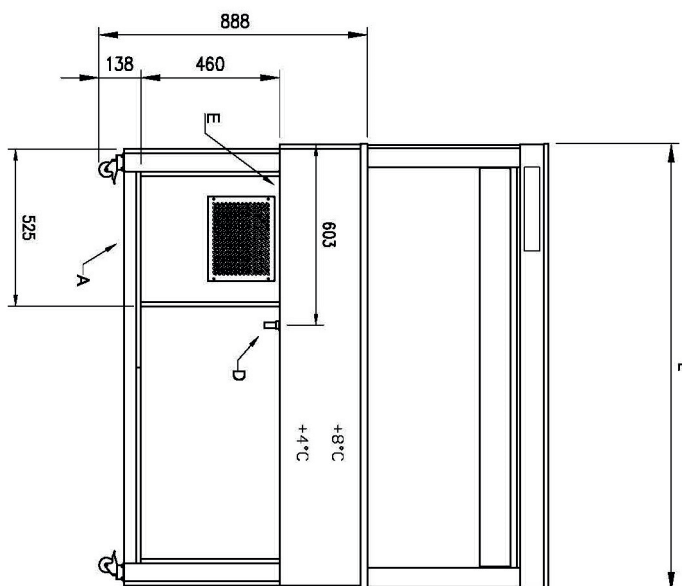
Technický výkres



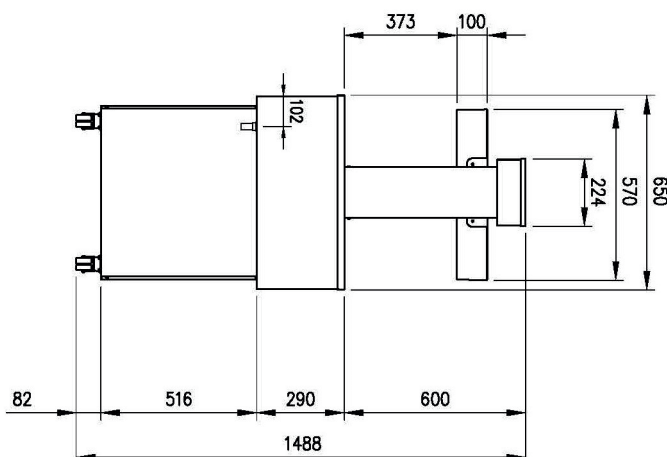
Bufet chlazený GN 4-1/1 - 30 mm, RAL

| | | |
|--------------|------------------------|------------------|
| Model | Sap kód | 00012203 |
| TR LIME+ 4R | Skupina artiklů | Bufety a vitríny |

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



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





Bufet chlazený GN 4-1/1 - 30 mm, RAL

| | | |
|--------------|------------------------|------------------|
| Model | Sap kód | 00012203 |
| TR LIME+ 4R | Skupina artiklů | Bufety a vitríny |

1

Statické chlazení

- šetrnější k produktu
menší energetická náročnost
- menší vysušování potravin
 - úspornější

2

Dechová clona s el. pohonem

- možnost snadného zakrytí potraviny
- vyšší hygienická bezpečnost
 - jednoduchost ovládání
 - atraktivita

3

LED osvětlení

- minimální energetická náročnost
- úsporné osvětlení
 - atraktivní vzhled

4

Odnímatelný filtr výparníku

- snadná demontáž
- úspora času při čištění

5

Celonerezová konstrukce

- zdravotně nezávadné pro styk s potravinami
robustnost
- perfektní sanitace
 - dlouhá životnost

6

Zaoblené rohy

- vany bez ostrých hran a rohů
- vyšší hygienická bezpečnost
 - úspora času díky snadnému čištění

7

Hloubka 30mm

- možnost pokládání plat a táců
- variabilita použití

8

Pojezdová kolečka

- převozitelný bufetový stůl
- větší flexibilita při výdeji
 - možnost použití na rautech
 - snadnější a bezpečnější manipulace

9

Dechová galerka se spouštěním

- galerka vyrobená z hygienického plexiskla
s motorickým posunem
- hygienická ochrana potravin
 - možnost uzavření před výdejem - prodloužení trvanlivosti potravin

Technický list

Technické parametry



Bufet chlazený GN 4-1/1 - 30 mm, RAL

| | | |
|--------------|------------------------|------------------|
| Model | Sap kód | 00012203 |
| TR LIME+ 4R | Skupina artiklů | Bufety a vitríny |

1. Sap kód:

00012203

2. Šířka netto [mm]:

1494

3. Hloubka netto [mm]:

650

4. Výška netto [mm]:

1488

5. Hmotnost netto [kg]:

134.00

6. Šířka brutto [mm]:

1558

7. Hloubka brutto [mm]:

714

8. Výška brutto [mm]:

1595

9. Hmotnost brutto [kg]:

151.70

10. Typ spotřebiče:

Elektrické zařízení

11. Materiál:

Nerez

12. Typ bufetu:

LIME - chlazený, statické chlazení, mělký

13. Typ vlastností zařízení:

Chlazené

14. Vnější barva zařízení:

RAL

15. Příkon elektrický [kW]:

0.247

16. Napájení:

230 V / 1N - 50 Hz

17. Počet GN / EN zařízení:

4

18. Velikost GN / EN zařízení [mm]:

GN 1/1

19. Hloubka GN zařízení [mm]:

30

20. Minimální teplota zařízení [°C]:

4

21. Maximální teplota zařízení [°C]:

8

22. Vnitřní osvětlení:

Ne

23. Průřez vodičů CU [mm²]:

0,5

- Výkon (kW): 2,4-3,3 (230 V)

24. Chladivo:

R290