

Produktmerkmale

#### Kühlbuffet, positionierbar GN 4-1/1 RAL

Modell SAP -Code



- Buffettyp: BLUE gekühlt, dynamische Kühlung
- Geräteeigenschaften: gekühlt
- Anzahl der GN / en: 4

00012185

- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 200
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 4
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 8

SAP -Code	00012185	Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	1494	Anzahl der GN / en	4
Nettentiefe [MM]	760	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettohöhe [MM]	1488	GN -Gerätetiefe	200
Nettogewicht / kg]	189.70	Mindestvorrichtungstem- peratur [° C]	4
Power Electric [KW]	0.494	Maximale Gerätetem- peratur [° C]	8

**SAP-Code** 

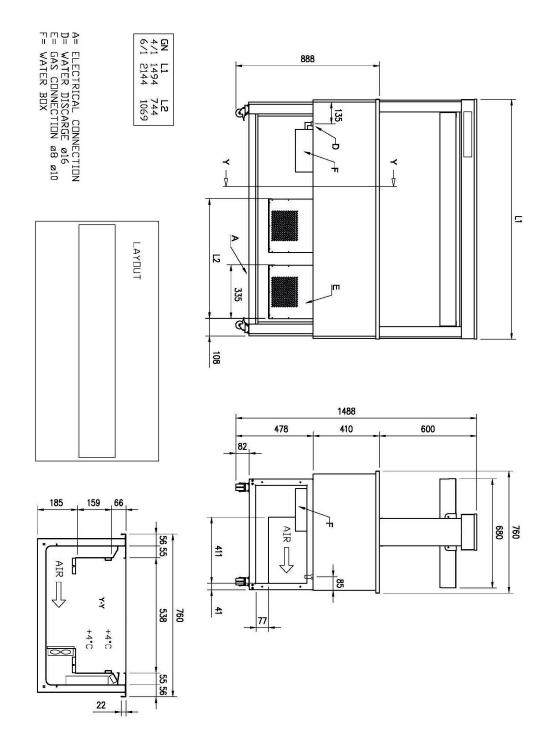


Technische Zeichnung

Modell

Kühlbuffet, positionierbar GN 4-1/1 RAL	

00012185







web: www.rmgastro.com

#### Kühlbuffet, positionierbar GN 4-1/1 RAL

Modell SAP - Code 00012185

### Dynamische Kühlung

Konstante Temperatur in allen Bereichen des gekühlten Raumes

 größere hygienische Sicherheit von gekühlten Lebensmitteln

#### Messingbildschirm mit El. fahren

Die Möglichkeit, das Essen leicht zu bedecken

- Höhere Hygienesicherheit
- Einfachheit
- Attraktivität

#### LED-Beleuchtung

Minimale Energieintensität

- wirtschaftliche Beleuchtung
- attraktives Aussehen

#### Ein abnehmbarer Verdampferfilter

Demontage

- Zeit sparen beim Reinigen

#### \_\_ Nationrese

harmlos für Lebensmittel Robustheit

- Die perfekte sanitäre Einrichtungen
- langes Leben

#### **Abgerundete Ecken**

Bäder ohne scharfe Kanten und Ecken

- Höhere Hygienesicherheit
- Spartzeit dank einfacher Reinigung

#### Fügen Sie GN auf 200 mm ein

Variabilität der Nutzung

- Möglichkeit, verschiedene Arten von Lebensmitteln und größeres Volumen abzukühlen
- Zeit sparen, Orte, Kosten

#### Reiseräder

2025-02-01

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



technische Parameter

Kühlbuffet, positionierbar GN 4-1	I/1 RAL		
Modell	SAP -Code	00012185	
<b>1. SAP -Code:</b> 00012185		<ul><li>13. Geräteeigenschaften: gekühlt</li></ul>	
2. Netzbreite [MM]: 1494		14. Die Außenfarbe des Geräts: RAL	
3. Nettentiefe [MM]: 760		<b>15. Power Electric [KW]:</b> 0.494	
<b>4. Nettohöhe [MM]:</b> 1488		<b>16. Wird geladen:</b> 230 V / 1N - 50 Hz	
5. Nettogewicht / kg]: 189.70		17. Anzahl der GN / en:	
6. Bruttobreite [MM]: 1558		<b>18. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:</b> GN 1/1	
7. Grobtiefe [MM]: 860		19. GN -Gerätetiefe:	
8. Bruttohöhe [MM]: 1595		20. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:	
9. Bruttogewicht [kg]: 190.00		<b>21.</b> Maximale Gerätetemperatur [° C]:	
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		<b>22. Innenbeleuchtung:</b> Nein	
11. Material: Edelstahl		23. Querschnitt der Leiter CU [mm²]: 0,5  - Výkon (kW): 2,4-3,3 (230 V)	
12. Buffettyp:		24. Kältemittel:	

R290

BLUE - gekühlt, dynamische Kühlung