Fiche technique

Caractéristiques du produit

Buffet chauffé, à eau GN 4-1/1 RAL		
Modèle	**Code SAP**	00012164
ES RED+ 4R	**Groupe d'articles**	Buffets et vitrines

- Type de buffet: RED - chauffé, bain marie
- Propriétés de l'appareil: Réchauffés
- Nombre de GN / EN: 4
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1
- Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 2000
- Température minimale de l'appareil [° C]: 60
- Température maximale de l'appareil [° C]: 90

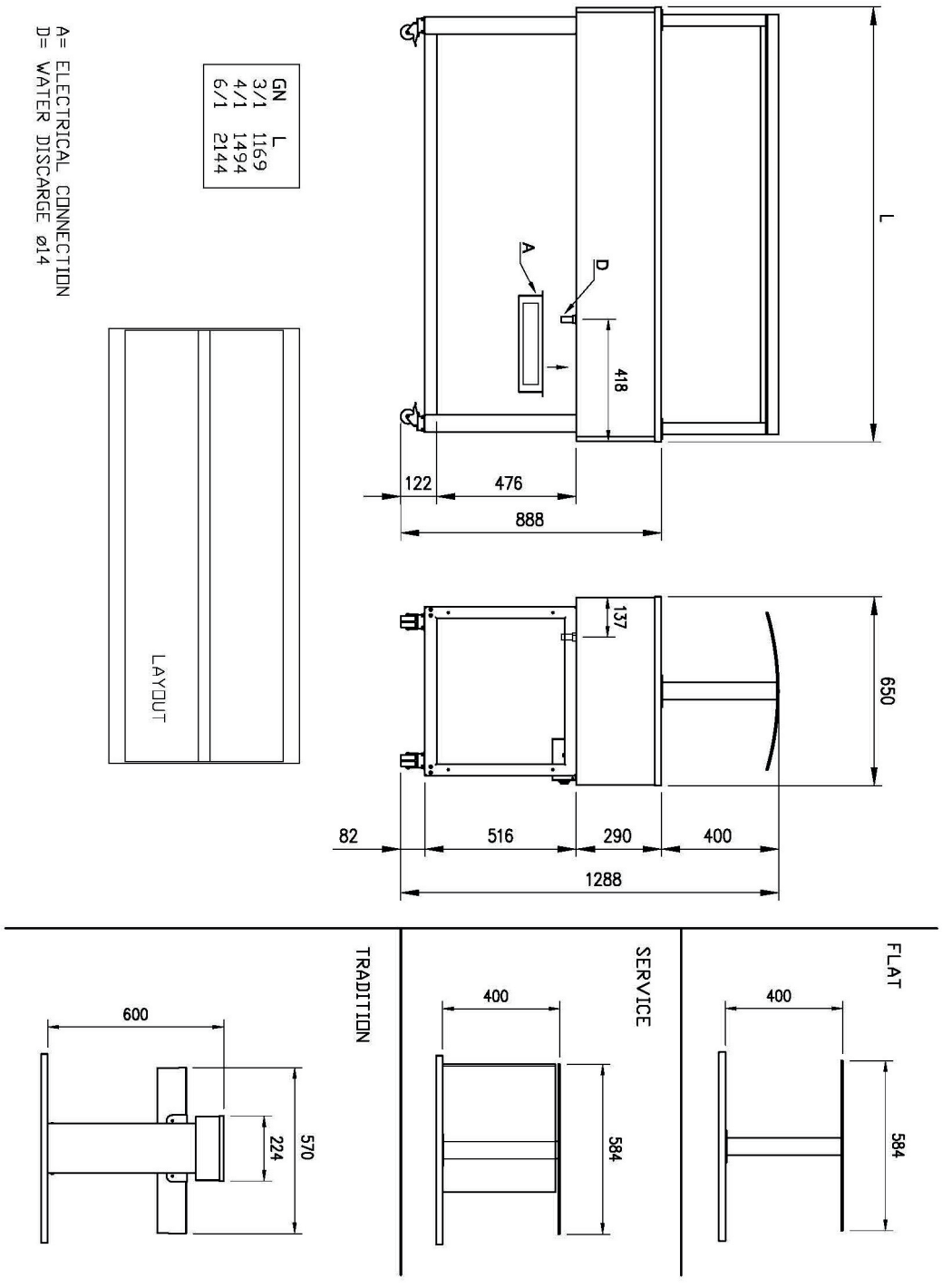
Code SAP	00012164	**Alimentation**	230 V / 1N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	1494	**Nombre de GN / EN**	4
Profondeur nette [mm]	650	**Taille de l'appareil - GN / EN [mm]**	GN 1/1
Hauteur nette [mm]	1288	**Profondeur de l'appareil - GN [mm]**	2000
Poids net [kg]	94.00	**Température minimale de l'appareil [° C]**	60
Puissance électrique [kW]	2.000	**Température maximale de l'appareil [° C]**	90

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

Fiche technique

Dessin technique

Buffet chauffé, à eau GN 4-1/1 RAL		
Modèle	**Code SAP**	00012164
ES RED+ 4R	**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 chauffé, à eau GN 4-1/1 RAL		
Modèle	**Code SAP**	00012164
ES RED+ 4R	**Groupe d'articles**	Buffets et vitrines

1 **Une grande cuve**
Un seul contrôle pour toute la cuve
Une évacuation pour toute la cuve

2 **Insertion GN jusqu'à 2 mm**
Utilisations multiples

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

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

5 **Éclairage halogène**
Chauffage par le haut

6 **Roulettes**
Table de buffet transportable

7 **Coupole en plexiglas**
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 chauffé, à eau GN 4-1/1 RAL		
Modèle	**Code SAP**	00012164
ES RED+ 4R	**Groupe d'articles**	Buffets et vitrines

1. **Code SAP:**
   00012164
2. **Largeur nette [mm]:**
   1494
3. **Profondeur nette [mm]:**
   650
4. **Hauteur nette [mm]:**
   1288
5. **Poids net [kg]:**
   94.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   1530
7. **Profondeur brute [mm]:**
   750
8. **Hauteur brute [mm]:**
   1100
9. **Poids brut [kg]:**
   106.40
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de buffet:**
    RED - chauffé, bain marie
12. **Propriétés de l'appareil:**
    Réchauffés
13. **La couleur extérieure de l'appareil:**
    RAL
14. **Puissance électrique [kW]:**
    2.000
15. **Alimentation:**
    230 V / 1N - 50 Hz
16. **Nombre de GN / EN:**
    4
17. **Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:**
    GN 1/1
18. **Profondeur de l'appareil - GN [mm]:**
    2000
19. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    60
20. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    90
21. **L'éclairage intérieur:**
    Non
22. **Section des conducteurs CU [mm²]:**
    0,5

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