

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Cuve pour servir réfrigérée positive GN 2-1/1 - 150 mm drop-in

| | | |
|---------------|--------------------------|---------------------|
| Modèle | Code SAP | 00012043 |
| SL BLUE+ 2 | Groupe d'articles | Buffets et vitrines |



- Type de buffet: BLEU - refroidi, refroidissement dynamique
- Propriétés de l'appareil: Réfrigérés
- Nombre de GN / EN: 2
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1
- Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 200
- Température minimale de l'appareil [° C]: 4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 8

| | | | |
|----------------------------------|----------|---|--------------------|
| Code SAP | 00012043 | Alimentation | 230 V / 1N - 50 Hz |
| Largeur nette [mm] | 844 | Nombre de GN / EN | 2 |
| Profondeur nette [mm] | 760 | Taille de l'appareil - GN / EN [mm] | GN 1/1 |
| Hauteur nette [mm] | 410 | Profondeur de l'appareil - GN [mm] | 200 |
| Poids net [kg] | 67.30 | Température minimale de l'appareil [° C] | 4 |
| Puissance électrique [kW] | 0.247 | Température maximale de l'appareil [° C] | 8 |

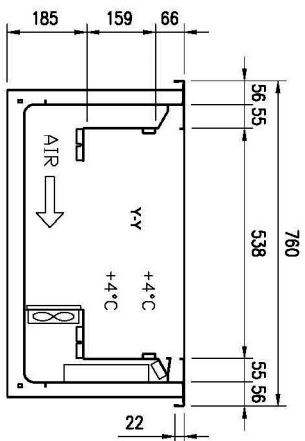
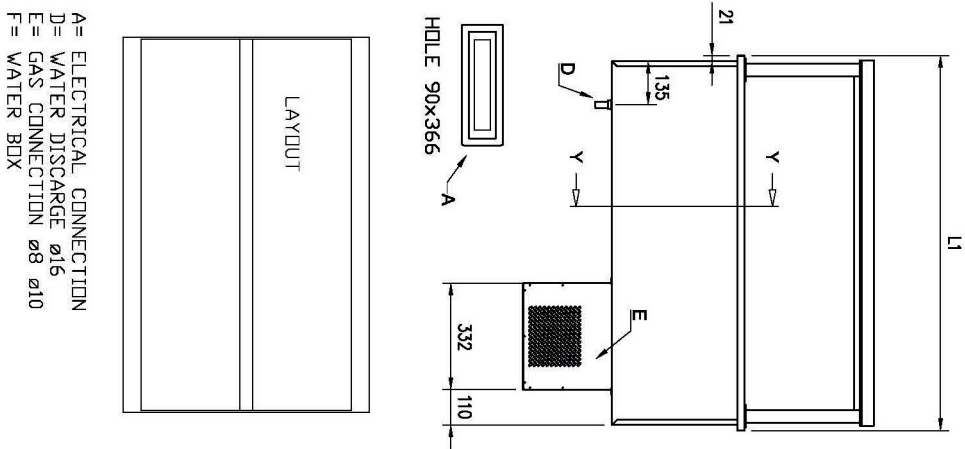
Fiche technique

Dessin technique

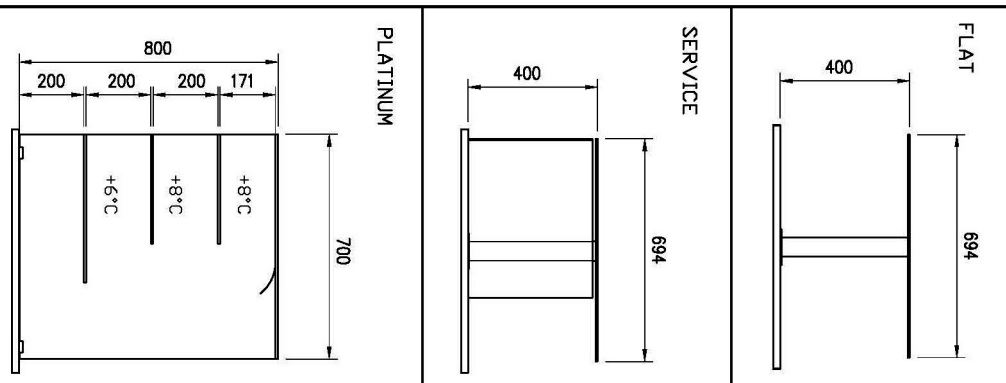
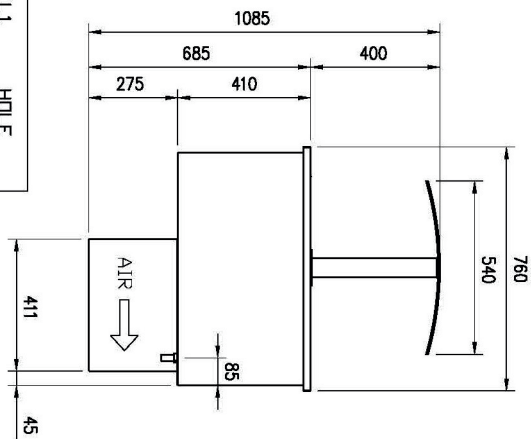


Cuve pour servir réfrigérée positive GN 2-1/1 - 150 mm drop-in

| | | |
|---------------|--------------------------|---------------------|
| Modèle | Code SAP | 00012043 |
| SL BLUE+ 2 | Groupe d'articles | Buffets et vitrines |



| | | |
|-----|------|----------|
| GN | L1 | HOLE |
| 2/1 | 844 | 810x726 |
| 3/1 | 1169 | 1135x726 |



Fiche technique

Avantages du produit



Cuve pour servir réfrigérée positive GN 2-1/1 - 150 mm drop-in

| | | |
|---------------|--------------------------|---------------------|
| Modèle | Code SAP | 00012043 |
| SL BLUE+ 2 | Groupe d'articles | Buffets et vitrines |

1

Encastré

Peut être placé dans un bloc de distribution
Design

- Conception unifiée de la ligne de distribution
- Un look luxueux que les clients apprécieront

2

Refroidissement dynamique

Température constante en tout point de la
chambre réfrigérée

- Plus grande sécurité hygiénique des
aliments réfrigérés

3

Insertion GN jusqu'à 2 mm

Utilisations multiples

- Possibilité de refroidir différents types d'aliments et
de plus grands volumes
- Gain de temps, d'espace et d'argent

4

Angles arrondis

Cuves sans arêtes vives ni coins

- Sécurité hygiénique supérieure
- Gain de temps grâce à un nettoyage facile

5

Filtre d'évaporateur amovible

Montage facile

- Gain de temps lors du nettoyage

6

Construction entièrement en acier inoxydable

Inoffensif pour la santé en cas de contact avec
les aliments

Robustesse

- Longue durée de vie
- Facile d'entretien

7

Une grande cuve

Un seul contrôle pour toute la cuve

- Commande très facile
- Facile d'entretien

Fiche technique

Paramètres techniques



Cuve pour servir réfrigérée positive GN 2-1/1 - 150 mm drop-in

| | | |
|---------------|--------------------------|---------------------|
| Modèle | Code SAP | 00012043 |
| SL BLUE+ 2 | Groupe d'articles | Buffets et vitrines |

1. Code SAP:

00012043

2. Largeur nette [mm]:

844

3. Profondeur nette [mm]:

760

4. Hauteur nette [mm]:

410

5. Poids net [kg]:

67.30

6. Largeur brute [mm]:

908

7. Profondeur brute [mm]:

1012

8. Hauteur brute [mm]:

1000

9. Poids brut [kg]:

72.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Matériel:

AISI 304

12. Type de buffet:

BLEU - refroidi, refroidissement dynamique

13. Propriétés de l'appareil:

Réfrigérés

14. La couleur extérieure de l'appareil:

Acier inoxydable

15. Puissance électrique [kW]:

0.247

16. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

17. Nombre de GN / EN:

2

18. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:

GN 1/1

19. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:

200

20. Température minimale de l'appareil [° C]:

4

21. Température maximale de l'appareil [° C]:

8

22. Section des conducteurs CU [mm²]:

0,5

- Výkon (kW): 2,4-3,3 (230 V)

23. Réfrigérant:

R290