

# Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



## Kühlbuffet, positionierbar GN 3-1/1 Hemlock

Modell

SAP -Code

00012181



- Buffettyp: BLUE - gekühlt, dynamische Kühlung
- Geräteeigenschaften: gekühlt
- Anzahl der GN / en: 3
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 200
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 4
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 8

|                            |          |  |                    |
|----------------------------|----------|--|--------------------|
| <b>SAP -Code</b>           | 00012181 | <b>Wird geladen</b>                        | 230 V / 1N - 50 Hz |
| <b>Netzbreite [MM]</b>     | 1169     | <b>Anzahl der GN / en</b>                  | 3                  |
| <b>Nettentiefe [MM]</b>    | 760      | <b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b>        | GN 1/1             |
| <b>Nettohöhe [MM]</b>      | 1488     | <b>GN -Gerätetiefe</b>                     | 200                |
| <b>Nettogewicht / kg]</b>  | 146.80   | <b>Mindestvorrichtungstemperatur [° C]</b> | 4                  |
| <b>Power Electric [KW]</b> | 0.247    | <b>Maximale Gerätetemperatur [° C]</b>     | 8                  |

# Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



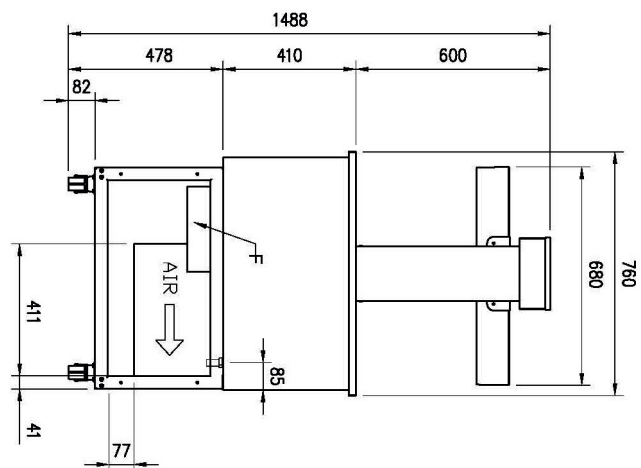
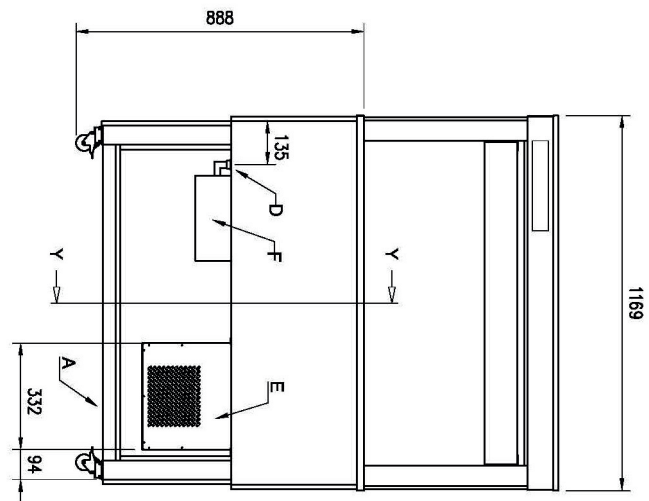
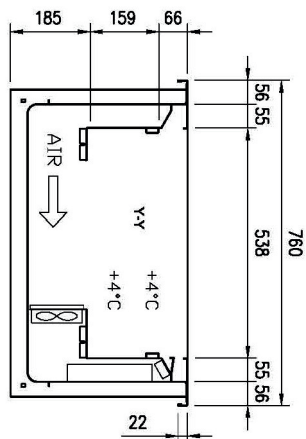
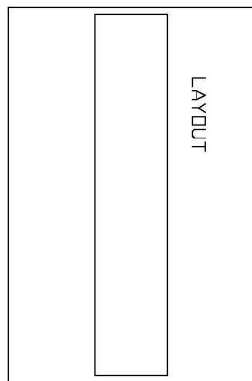
Kühlbuffet, positionierbar GN 3-1/1 Hemlock

Modell

SAP -Code

00012181

A= ELECTRICAL CONNECTION  
 D= WATER DISCHARGE Ø16  
 E= GAS CONNECTION Ø8 Ø10  
 F= WATER BOX





### Kühlbuffet, positionierbar GN 3-1/1 Hemlock

Modell

SAP -Code

00012181

1

#### **Dynamische Kühlung**

Konstante Temperatur in allen Bereichen des gekühlten Raumes

- größere hygienische Sicherheit von gekühlten Lebensmitteln

2

#### **Messingbildschirm mit El. fahren**

Die Möglichkeit, das Essen leicht zu bedecken

- Höhere Hygienesicherheit
- Einfachheit
- Attraktivität

3

#### **LED-Beleuchtung**

Minimale Energieintensität

- wirtschaftliche Beleuchtung
- attraktives Aussehen

4

#### **Ein abnehmbarer Verdampferfilter**

Demontage

- Zeit sparen beim Reinigen

5

#### **Nationrese**

harmlos für Lebensmittel

Robustheit

- Die perfekte sanitäre Einrichtungen
- langes Leben

6

#### **Abgerundete Ecken**

Bäder ohne scharfe Kanten und Ecken

- Höhere Hygienesicherheit
- Spartzeit dank einfacher Reinigung

7

#### **Fügen Sie GN auf 200 mm ein**

Variabilität der Nutzung

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

8

#### **Reiseräder**

Boofet -Tisch

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

9

#### **Messinggalerie mit Abzug**

Galerie aus hygienischem Plexiglas mit motorischer Verschiebung

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

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



Kühlbuffet, positionierbar GN 3-1/1 Hemlock

Modell

SAP -Code

00012181

**1. SAP -Code:**

00012181

**2. Netzbreite [MM]:**

1169

**3. Nettentiefe [MM]:**

760

**4. Nettohöhe [MM]:**

1488

**5. Nettogewicht / kg]:**

146.80

**6. Bruttobreite [MM]:**

1233

**7. Grobtiefe [MM]:**

860

**8. Bruttohöhe [MM]:**

1595

**9. Bruttogewicht [kg]:**

163.00

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**11. Material:**

Edelstahl

**12. Buffettyp:**

BLUE - gekühlt, dynamische Kühlung

**13. Geräteeigenschaften:**

gekühlt

**14. Die Außenfarbe des Geräts:**

RAL

**15. Power Electric [KW]:**

0.247

**16. Wird geladen:**

230 V / 1N - 50 Hz

**17. Anzahl der GN / en:**

3

**18. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**

GN 1/1

**19. GN -Gerätetiefe:**

200

**20. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**

4

**21. Maximale Gerätetemperatur [° C]:**

8

**22. Innenbeleuchtung:**

Nein

**23. Querschnitt der Leiter CU [mm<sup>2</sup>):**

0,5

- Výkon (kW): 2,4-3,3 (230 V)

**24. Kältemittel:**

R290