SAP-Code



Produktmerkmale

Modell

Kühl-Ausgabewanne GN 6-1/1 - 30 mm drop-in			



- Buffettyp: LIME gekühlt, statische Kühlung, flach
- Geräteeigenschaften: gekühlt
- Anzahl der GN / en: 6

00012071

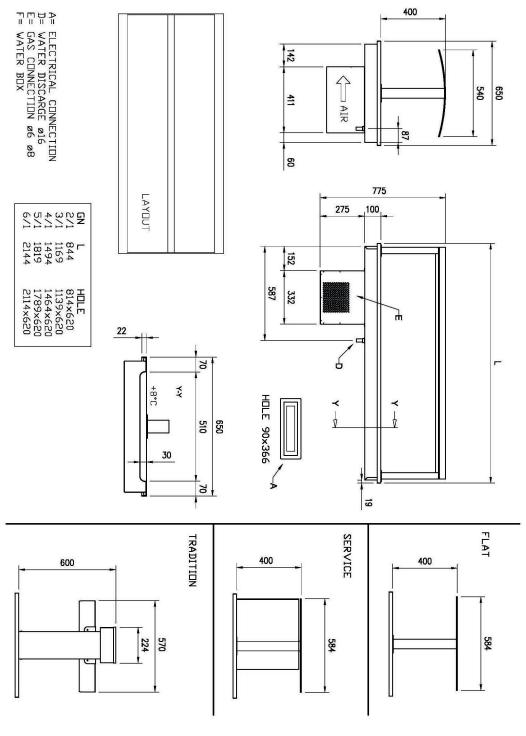
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 30
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 4
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 8

SAP -Code	00012071	Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	2144	Anzahl der GN / en	6
Nettentiefe [MM]	650	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettohöhe [MM]	100	GN -Gerätetiefe	30
Nettogewicht / kg]	61.00	Mindestvorrichtungstem- peratur [° C]	4
Power Electric [KW]	0.247	Maximale Gerätetem- peratur [° C]	8



Technische Zeichnung

Kühl-Ausgabewanne GN 6-1/1 - 30 mm drop-in					
Modell	SAP -Code	00012071			





Produkt Vorteile

Kühl-Ausgabewanne GN 6-1/1 - 30 mm drop-in				
Modell	SAP -Code	00012071		

Gebaut -in

Möglichkeit, im Abgabeblock zu pflanzen Design

- United Design der Abgabelinie
- ein luxuriöser Look, den Kunden schätzen werden
- Statische Kühlung schonender zum Produkt kleinere Energieintensität
 - Eine geringfügige Trocknung von Lebensmitteln
 - wirtschaftlicher
- Tiefe 30 mm

 Möglichkeit, Teller und Tabletts zu legen
 - Variabilität der Nutzung
- Abgerundete Ecken
 Bäder ohne scharfe Kanten und Ecken
 - Höhere Hygienesicherheit
 - Spartzeit dank einfacher Reinigung
- Ein abnehmbarer Verdampferfilter
 Demontage
 - Zeit sparen beim Reinigen
- Nationrese
 harmlos für Lebensmittel
 Robustheit
 - langes Leben
 - Einfache Wartung

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

2024-10-17

3



technische Parameter

Kühl-Ausgabewanne GN 6-1/1 - 30 mm drop-in			
Modell	SAP -Code	00012071	
1. SAP -Code: 00012071		12. Buffettyp: LIME - gekühlt, statische Kühlung, flach	
2. Netzbreite [MM]: 2144		13. Geräteeigenschaften: gekühlt	
3. Nettentiefe [MM]: 650		14. Die Außenfarbe des Geräts: Edelstahl	
4. Nettohöhe [MM]:		15. Power Electric [KW]: 0.247	
5. Nettogewicht / kg]: 61.00		16. Wird geladen: 230 V / 1N - 50 Hz	
6. Bruttobreite [MM]: 2208		17. Anzahl der GN / en:	
7. Grobtiefe [MM]:		18. GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1	
8. Bruttohöhe [MM]:		19. GN -Gerätetiefe:	
9. Bruttogewicht [kg]: 73.50		20. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:	
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		21. Maximale Gerätetemperatur [° C]:	

11. Material: AISI 304