

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Buffet à froid positif GN 6-1/1 - 200 mm, RAL

| | | |
|---------------|--------------------------|---------------------|
| Modèle | Code SAP | 00012197 |
| TR GREEN+ 6R | Groupe d'articles | Buffets et vitrines |



- Type de buffet: GREEN - refroidi, refroidissement statique, profond
- Propriétés de l'appareil: Réfrigérés
- Nombre de GN / EN: 6
- Taille de l'appareil - GN / EN: 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 | 00012197 | Alimentation | 230 V / 1N - 50 Hz |
| Largeur nette [mm] | 2144 | Nombre de GN / EN | 6 |
| Profondeur nette [mm] | 650 | Taille de l'appareil - GN / EN | GN 1/1 |
| Hauteur nette [mm] | 1488 | Profondeur de l'appareil - GN [mm] | 200 |
| Poids net [kg] | 169.00 | Température minimale de l'appareil [° C] | 4 |
| Puissance électrique [kW] | 0.247 | Température maximale de l'appareil [° C] | 8 |

Fiche technique

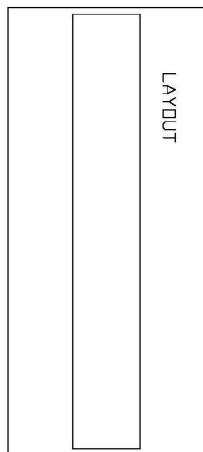
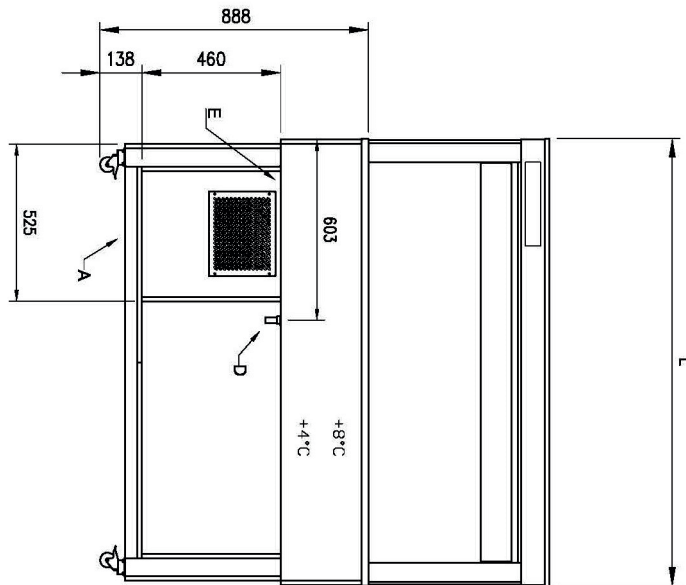
Dessin technique



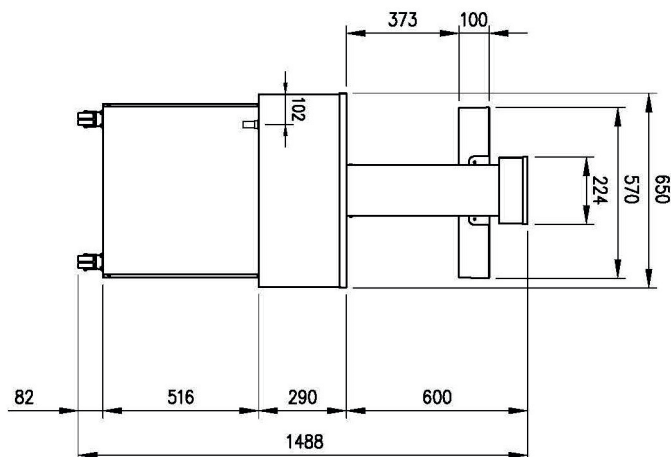
Buffet à froid positif GN 6-1/1 - 200 mm, RAL

| | | |
|---------------|--------------------------|---------------------|
| Modèle | Code SAP | 00012197 |
| TR GREEN+ 6R | Groupe d'articles | Buffets et vitrines |

A= ELECTRICAL CONNECTION
 D= WATER DISCHARGE Ø14
 E= GAS CONNECTION Ø6 Ø8



| GN | L |
|-----|------|
| 3/1 | 1169 |
| 4/1 | 1494 |
| 6/1 | 2144 |



Buffet à froid positif GN 6-1/1 - 200 mm, RAL

| | | |
|---------------|--------------------------|---------------------|
| Modèle | Code SAP | 00012197 |
| TR GREEN+ 6R | Groupe d'articles | Buffets et vitrines |

1

Refroidissement statique

- Plus respectueux des produits
Réduction de la consommation d'énergie
- Moins de dessèchement des aliments
 - Plus économique

2

Coupole en plexiglas commandée électriquement

- Possibilité de recouvrir facilement les aliments
- Sécurité hygiénique supérieure
 - Commande simple
 - Attrayant

3

Éclairage LED

- Consommation d'énergie minimale
- Éclairage économe en énergie
 - Aspect attrayant

4

Filtre d'évaporateur amovible

- Montage facile
- Gain de temps lors du nettoyage

5

Construction entièrement en acier inoxydable

- Inoffensif pour la santé en cas de contact avec les aliments
Robustesse
- Assainissement parfait
 - Longue durée de vie

6

Angles arrondis

- Cuves sans arêtes vives ni coins
- Sécurité hygiénique supérieure
 - Gain de temps grâce à un nettoyage facile

7

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

8

Roulettes

- Table de buffet transportable
- Plus grande flexibilité lors du service
 - Peut être utilisé lors de banquets
 - Manipulation plus simple et sécurisée

9

Coupole en plexiglas commandée électriquement

- Coupole en plexiglas hygiénique avec mouvement motorisé
- Protection hygiénique des aliments
 - Possibilité de fermeture avant distribution - Allongement de la conservation des plats

Fiche technique

Paramètres techniques



Buffet à froid positif GN 6-1/1 - 200 mm, RAL

| | | |
|---------------|--------------------------|---------------------|
| Modèle | Code SAP | 00012197 |
| TR GREEN+ 6R | Groupe d'articles | Buffets et vitrines |

1. Code SAP:

00012197

2. Largeur nette [mm]:

2144

3. Profondeur nette [mm]:

650

4. Hauteur nette [mm]:

1488

5. Poids net [kg]:

169.00

6. Largeur brute [mm]:

2208

7. Profondeur brute [mm]:

714

8. Hauteur brute [mm]:

1595

9. Poids brut [kg]:

194.20

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Matériel:

Inox

12. Type de buffet:

GREEN - refroidi, refroidissement statique, profond

13. Propriétés de l'appareil:

Réfrigérés

14. La couleur extérieure de l'appareil:

RAL

15. Puissance électrique [kW]:

0.247

16. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

17. Nombre de GN / EN:

6

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

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