

Technický list

Vlastnosti produktu



Bufet chlazený, polohovací GN 3-1/1 nerez

Model	Sap kód	00012169
TR BLUE+ 3I	Skupina artiklů	Bufety a vitríny



- Typ bufetu: BLUE - chlazený, dynamické chlazení
- Typ vlastností zařízení: Chlazené
- Počet GN / EN zařízení: 3
- Velikost GN / EN zařízení: GN 1/1
- Hloubka GN zařízení [mm]: 200
- Minimální teplota zařízení [°C]: 4
- Maximální teplota zařízení [°C]: 8

Sap kód	00012169	Napájení	230 V / 1N - 50 Hz
Šířka netto [mm]	1169	Počet GN / EN zařízení	3
Hloubka netto [mm]	760	Velikost GN / EN zařízení	GN 1/1
Výška netto [mm]	1488	Hloubka GN zařízení [mm]	200
Hmotnost netto [kg]	138.90	Minimální teplota zařízení [°C]	4
Příkon elektrický [kW]	0.247	Maximální teplota zařízení [°C]	8

Technický list

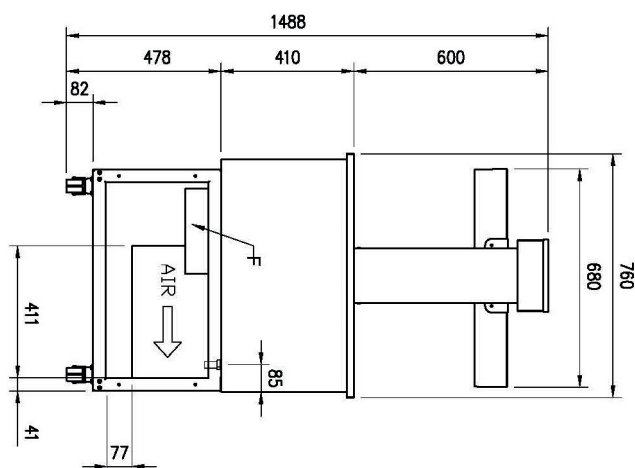
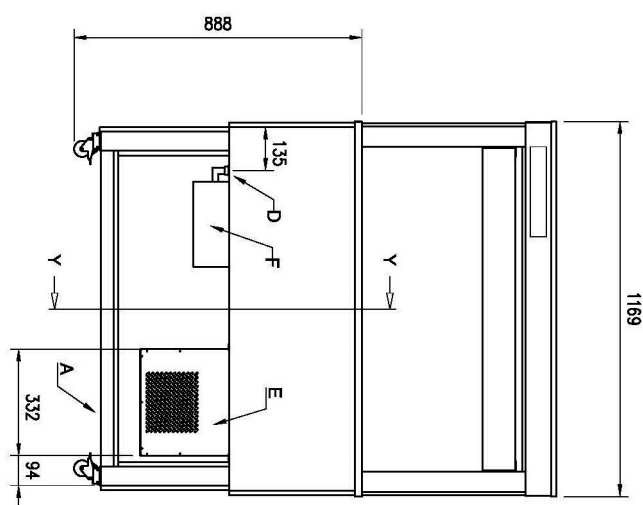
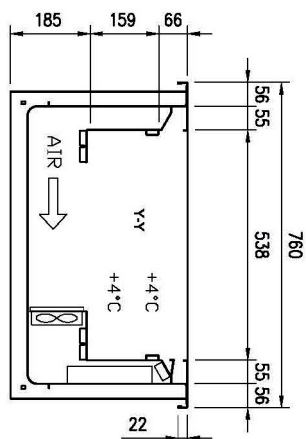
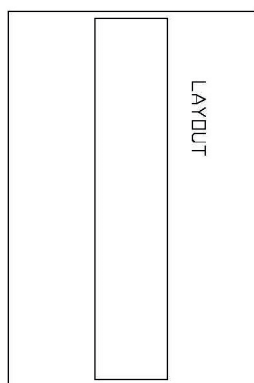
Technický výkres



Bufet chlazený, polohovací GN 3-1/1 nerez

Model	Sap kód	00012169
TR BLUE+ 3I	Skupina artiklů	Bufety a vitríny

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





Bufet chlazený, polohovací GN 3-1/1 nerez

Model	Sap kód	00012169
TR BLUE+ 3I	Skupina artiklů	Bufety a vitríny

1 **Dynamické chlazení**
konstantní teplota ve všech místech chlazeného prostoru

- větší hygienická bezpečnost chlazené potraviny

2 **Dechová clona s el. pohonem**
možnost snadného zakrytí potraviny

- vyšší hygienická bezpečnost
- jednoduchost ovládání
- atraktivita

3 **LED osvětlení**
minimální energetická náročnost

- úsporné osvětlení
- atraktivní vzhled

4 **Odnímatelný filtr výparníku**
snadná demontáž

- úspora času při čištění

5 **Celonerezová konstrukce**
zdravotně nezávadné pro styk s potravinami

robustnost

- perfektní sanitace
- dlouhá životnost

6 **Zaoblené rohy**
vany bez ostrých hran a rohů

- vyšší hygienická bezpečnost
- úspora času díky snadnému čištění

7 **Vložení GN až 200mm**
variabilita použití

- možnost chlazení různých druhů potravin i většího objemu
- úspora času, místa, nákladů

8 **Pojezdová kolečka**
převozitelný bufetový stůl

- větší flexibilita při výdeji
- možnost použití na rautech
- snadnější a bezpečnější manipulace

9 **Dechová galerka se spouštěním**
galerka vyrobená z hygienického plexiskla s motorickým posunem

- hygienická ochrana potravin
- možnost uzavření před výdejem - prodloužení trvanlivosti potravin

Technický list

Technické parametry



Bufet chlazený, polohovací GN 3-1/1 nerez

Model	Sap kód	00012169
TR BLUE+ 3I	Skupina artiklů	Bufety a vitríny

1. Sap kód:

00012169

2. Šířka netto [mm]:

1169

3. Hloubka netto [mm]:

760

4. Výška netto [mm]:

1488

5. Hmotnost netto [kg]:

138.90

6. Šířka brutto [mm]:

1233

7. Hloubka brutto [mm]:

860

8. Výška brutto [mm]:

1595

9. Hmotnost brutto [kg]:

157.00

10. Typ spotřebiče:

Elektrické zařízení

11. Materiál:

Nerez

12. Typ bufetu:

BLUE - chlazený, dynamické chlazení

13. Typ vlastností zařízení:

Chlazené

14. Vnější barva zařízení:

RAL

15. Příkon elektrický [kW]:

0.247

16. Napájení:

230 V / 1N - 50 Hz

17. Počet GN / EN zařízení:

3

18. Velikost GN / EN zařízení:

GN 1/1

19. Hloubka GN zařízení [mm]:

200

20. Minimální teplota zařízení [°C]:

4

21. Maximální teplota zařízení [°C]:

8