

Technisches Datenblatt



Produktmerkmale

Kühlbuffet GN 3-1/1 Wenge

Modell

SAP -Code

00012108



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

SAP -Code	00012108	Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	1169	Anzahl der GN / en	3
Nettentiefe [MM]	650	GN / EN -Größe im Gerät	GN 1/1
Nettohöhe [MM]	1288	GN -Gerätetiefe	200
Nettogewicht / kg]	86.00	Mindestvorrichtungstemperatur [° C]	4
Power Electric [KW]	0.247	Maximale Gerätetemperatur [° C]	8

Technisches Datenblatt



Technische Zeichnung

Kühlbuffet GN 3-1/1 Wenge

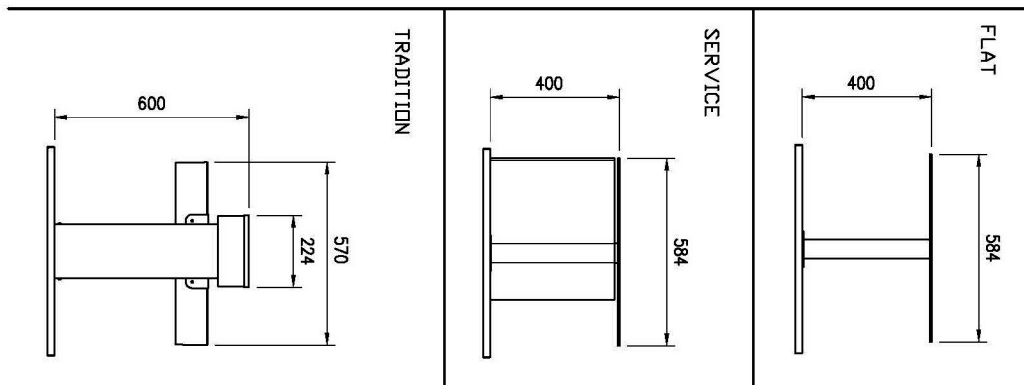
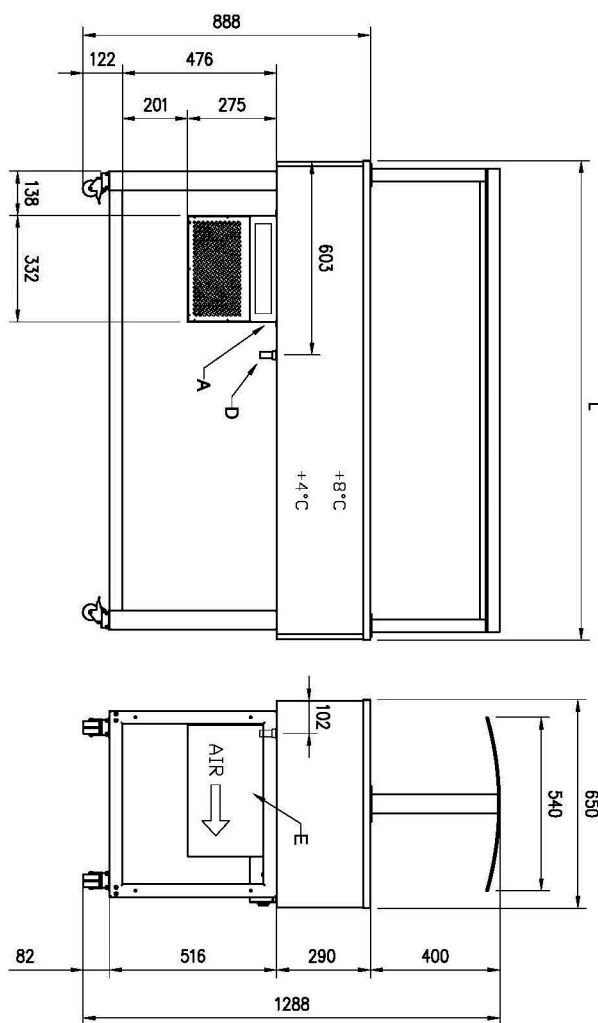
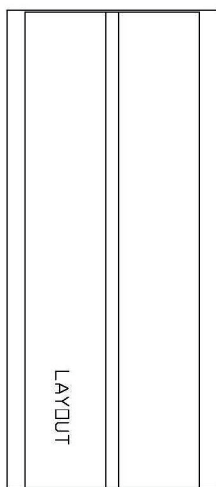
Modell

SAP -Code

00012108

A = ELECTRICAL CONNECTION
 D = WATER DISCHARGE Ø16
 E = GAS CONNECTION Ø6 Ø8
 F = WATER BOX

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



Kühlbuffet GN 3-1/1 Wenge

Modell

SAP -Code

00012108

1

LED-Beleuchtung

Minimale Energieintensität

- wirtschaftliche Beleuchtung
- attraktives Aussehen

2

Reiseräder

Boofet -Tisch

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

3

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 GN 3-1/1 Wenge

Modell

SAP -Code

00012108

1. SAP -Code:

00012108

2. Netzbreite [MM]:

1169

3. Nettentiefe [MM]:

650

4. Nettohöhe [MM]:

1288

5. Nettogewicht / kg]:

86.00

6. Bruttobreite [MM]:

1233

7. Grobtiefe [MM]:

714

8. Bruttohöhe [MM]:

1100

9. Bruttogewicht [kg]:

101.20

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Buffertyp:

GREEN - gekühlt, statische Kühlung, tief

12. Geräteeigenschaften:

gekühlt

13. Gerätefarbe:

Hemlock

14. Power Electric [KW]:

0.247

15. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

16. Anzahl der GN / en:

3

17. GN / EN -Größe im Gerät:

GN 1/1

18. GN -Gerätetiefe:

200

19. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

4

20. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

8