



SB40 FB



SB 60 FB



Toit en verre / Glass top



LED



SELF-SERVICE BUFFETTEN voor 4 of 6 GN 1/1

Compacte selfservice modellen voor een optimale voorstelling van uw gerechten, koud, warm of op kamertemperatuur: ontbijt, voorgerechten, schaaldieren, vlees, pasta, groenten of nagerechten.

Houtconstructie met open leg ruimte onderaan. Bovenstructuur in rvs, bovenlegger met afneembare rand, hoestscherm. Neerklapbare bordengeleiders met aluminium profielen. (ingang breedte 80cm)
4 zwenkwielen, 2 met rem. Diepte kuip tot 150 mm. Elektronische thermostaat, ingebouwde LED verlichting.

Model SB ** F: koud buffet (+2/+10°C), gekoelde inox kuip voor 4 (6)x GN1/1-150 door contactkoeling. Koelgas R 134, geen CFK's, compressor U.H./ Danfoss, 4 (6) x GN1/1-150 mm.

Model SB ** C: warm buffet (+20/+90°C), bain-mariekuip voor 4 (6)x GN1/1-150. Gepantserde weerstanden zorgen voor de verwarming onderaan in de rvs kuip. Met afloopkraan, 4 (6) x GN1/1-150 mm.

Model SB ** M: combi 2 gescheiden zones:

- SB 40M B : 2 x GN1/1-150 (+2/+10°C) en 2x GN1/1-150 (20/+90°C)
- SB 60M B : 3 x GN1/1-150 (+2/+10°C) en 3x GN1/1-150 (20/+90°C)

Model SB ** N: neutraal buffet, presentatie op kamer temperatuur. Uitstelvlak in RVS.

Geleverd zonder GN kuipen.

Opties:

- Kleuren: mahonie, eik, licht of donker.

BUFFET SELF SERVICE pour 4 ou 6 GN 1/1

Modèles self-service compacts pour une présentation optimale de vos mets réfrigérés, chauds ou à température ambiante: petit-déjeuner, entrées, fruits de mer, pâtes, légumes ou desserts.

Construction en bois avec étagère inférieure. Structure supérieure en inox, étagère supérieure avec retenues amovibles, pare-haleine, profilé alu sur tablette démontable (passage 80 mm) 4 roues pivotantes dont 2 avec freins. Profondeur cuve 150 mm. Thermostat électronique, éclairage LED intégré.

Modèle SB ** F: salad-bar (+2/+10°C), froid de conduction via une épingle en contact avec la cuve. Gaz 134a, sans CFC, compresseur UH ou Danfoss. Capacité 4 (6) x GN1/1-150 mm.

Modèle SB ** C: bain-marie (+20/+90°C), 2 résistances blindées de chauffe dans la cuve inox, système de vidange. Capacité 4 (6) x GN1/1-150 mm.

Modèle SB ** M: Mixte, 2 zones : Réfrigérée et bain-marie

- SB 40M B : 2 x GN1/1-150 (+2/+10°C) en 2x GN1/1-150 (20/+90°C)
- SB 60M B : 3 x GN1/1-150 (+2/+10°C) en 3x GN1/1-150 (20/+90°C)

Modèle SB ** N: Neutre, présentation à température ambiante. Plan d'exposition en acier inoxydable.

Livré sans cuves GN.

Options:

- Teintes: acajou, chêne, clair ou foncé.

	Type	Temp	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage	Prijs/Prix 2019
ROLLER GRILL	SB 40 F B	+2°/+10°C	1495 x 950 x 1370	500 W	230/1V	2 764,00 €
ROLLER GRILL	SB 40 C B	+20°/+90°C	1495 x 950 x 1370	3050 W	230/1V	2 636,00 €
ROLLER GRILL	SB 40 M B	+2°/+10°C & +20°/+90°C	1495 x 950 x 1370	2250 W	230/1V	3 098,00 €
ROLLER GRILL	SB 40 N B		1495 x 950 x 1370			
ROLLER GRILL	SB 60 F B	+2°/+10°C	2070 x 955 x 1370	500 W	230/1V	3 622,00 €
ROLLER GRILL	SB 60 C B	+20°/+90°C	2070 x 955 x 1370	3050 W	230/1V	3 454,00 €
ROLLER GRILL	SB 60 M B	+2°/+10°C & +20°/+90°C	2070 x 955 x 1370	2250 W	230/1V	4 056,00 €
ROLLER GRILL	SB 60 N B		2070 x 955 x 1370			