

Self-Service

Roller Grill



SELF-SERVICE BUFFETTEN voor 4 of 6 GN1/1

Compacte selfservice modellen voor een optimale voorstelling van uw koude, warme gerechten of op kamertemperatuur. Ontbijt, voorgerechten, schaaldieren, vlees, pasta, groenten of nagerechten.

Houtconstructie, 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 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.

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

Model SB ** M: Combi 2 gescheiden zones: koude (+2/+10°C) en bain-marie (20/+90°C) kuipen met capaciteit elk 2 (3) x GN1/1-150

Model SB ** N: Neutraal buffet. Presentatie op kamertemperatuur.
Expositie vlakke in RVS.

Geleverd zonder GN kuipen.

Optie:

- Verbindingskit voor aaneensluiten van verschillende buffetten.
- Kleuren: getint hout, licht of donker.
- GN kuipen (zie blad Gastro-Norm achteraan)

BUFFET SELF SERVICE pour 4 ou 6 GN1/1.

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

Construction en bois, 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 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.

Model SB ** M: Mixte, 2 zones séparées: Réfrigéré (+2/+10°C) et bain-marie (20/+90°C). Capacité 2 (3)cuves de 2 (3)x GN1/1-150mm

Model SB ** N: Neutre. Présentation à température ambiante.

Plan d'exposition en acier inoxydable.

Livré sans cuves GN

Options:

- Kit de liaison entre différents modèles.
- Teintes: clair ou foncé.
- Cuve GN (Voir tarif Gastro-Norm)

	Type	Kapaciteit Capacité	Tempratuur Temperature	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Volts	Prijs/Prix PR40
ROLLER GRILL	SB 40 F	4 x GN1/1	+2° a +10°C	1495 x 855 x 1405	500 W	230/1V	2 450.00 €
ROLLER GRILL	SB 40 C	4 x GN1/1	+20 à +90°C	1495 x 855 x 1405	3050 W	230/1V	2 338.00 €
ROLLER GRILL	SB 40 M	4 x GN1/1	+2° a +10°C/+20 à +90°C	1495 x 855 x 1405	2000 W	230/1V	2 746.00 €
ROLLER GRILL	SB 40 N	4 x GN1/1		1495 x 855 x 1405			2 090.00 €
ROLLER GRILL	SB 60 F	6 x GN1/1	+2° a +10°C	2070 x 855 x 1405	500 W	230/1V	3 212.00 €
ROLLER GRILL	SB 60 C	6 x GN1/1	+20 à +90°C	2070 x 855 x 1405	3050 W	230/1V	3 064.00 €
ROLLER GRILL	SB 60 M	6 x GN1/1	+2° a +10°C/+20 à +90°C	2070 x 855 x 1405	2250 W	230/1V	3 596.00 €
ROLLER GRILL	SB 60 N	6 x GN1/1		2070 x 855 x 1405			2 800.00 €