

## Central Self-Service Buffet



### SELF-SERVICE eiland model

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

Houtconstructie, open legruimte onderaan. Bovenstructuur in rvs, bovenlegger met afneembare rand, hoestscherm. Neerklapbare bordengeleiders met aluminium profielen. 4 zwenkwielen, 2 met rem. Diepte kuip tot 150 mm. Elektronische thermostaat, ingebouwde LED verlichting.

**Model SBC 40 F:** Koud buffet. +2/+10°C. Gekoelde inox kuip Voor 4 x GN1/1-150 door contactkoeling. Koelgas R 134, geen CFK's, compressor U.H./ Danfoss.

**Model SBC 40 C:** Warm buffet (+20/+90°C) Bain-marie kuip voor 4 x GN1/1-150. Gepantserde weerstanden zorgen voor de verwarming onderaan in de rvs kuip. Met afloopkraan.

Geleverd zonder GN kuipen.

Optie:

- Kleuren: getint hout, licht of donker.
- GN kuipen (zie blad Gastro-Norm achteraan)

### SELF SERVICE modèle ilot.

Modèles self-service pour une présentation optimale de vos mets réfrigérées ou chauds: 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, 4 roues pivotantes dont 2 avec freins. Profondeur cuve 150 mm. Thermostat électronique, éclairage intégré.

**Modèle SBC 40 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 x GN1/1-150 mm.

**Modèle SBC 40 C:** Bain-Marie (+20/+90°C) 2 résistances blindées de chauffé dans la cuve inox, système de vidange. Capacité 4 x GN1/1-150 mm.

Livré sans cuves GN

Options:

- Teintes: clair ou foncé.
- Cuve GN (Voir tarif Gastro-Norm)

|              | Type     | Tempratuur<br>Temperature | Afmetingen<br>Dimensions | Vermogen<br>Puissance | Volts  | Prijs/Prix<br>PR40 |
|--------------|----------|---------------------------|--------------------------|-----------------------|--------|--------------------|
| ROLLER GRILL | SBC 40 F | +2° a +10°C               | 1435 x 1435 x 1540       | 500 W                 | 230/1V | 2 646.00 €         |
| ROLLER GRILL | SBC 40 C | +20 à +90°C               | 1435 x 1435 x 1540       | 3600 W                | 230/1V | 2 536.00 €         |