



SB40 F



SB40 F



**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 legruimte 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: 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. Uitselvlak in RVS.

Geleverd zonder GN kuipen.

Opties:

- Verbindingskit voor aaneensluiten van verschillende buffetten.
- Kleuren: mahonie, eik, licht of donker.
- GN kuipen.

**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 séparées: Réfrigérée (+2/+10°C) et bain-marie (20/+90°C). Capacité 2 (3) cuves de 2 (3) x GN1/1-150mm

**Modèle 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: acajou, chêne, clair ou foncé.
- Cuves GN.

	Type	Capacité	Temp	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL	SB 40 F	4 x GN1/1	+2°/+10°C	1495 x 855 x 1405	500 W	230/1V
ROLLER GRILL	SB 40 C	4 x GN1/1	+20°/+90°C	1495 x 855 x 1405	3050 W	230/1V
ROLLER GRILL	SB 40 M	4 x GN1/1	+2°/+10°C & 20°/90°C	1495 x 855 x 1405	2000 W	230/1V
ROLLER GRILL	SB 40 N	4 x GN1/1		1495 x 855 x 1405		
ROLLER GRILL	SB 60 F	6 x GN1/1	+2°/+10°C	2070 x 855 x 1405	500 W	230/1V
ROLLER GRILL	SB 60 C	6 x GN1/1	+20°/+90°C	2070 x 855 x 1405	3050 W	230/1V
ROLLER GRILL	SB 60 M	6 x GN1/1	+2°/+10°C & +20/+90°C	2070 x 855 x 1405	2250 W	230/1V
ROLLER GRILL	SB 60 N	6 x GN1/1		2070 x 855 x 1405		