Buffet bain-marie à île, 4x GN 1/1 h150 mm, plafond fixe



Codes produits :

Référence : IEA0020

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 1540
Largeur (mm): 1445
Profondeur (mm): 1445
Voltage V: 220-240V
Fréquence Hz: 50-60 Hz
Phase: 1F+N
Puissance kW Electrique: 3
Plage de température (°C): +90ºC
Température ambiante jusqu'à (C°): +27°C
Taille & Capacité: 4x GN 1/1 h:150 mm
Capacité brut: 4x GN 1/1 h150 mm
Alimentation: Electrique
Poids kg: 100
Implantation: Sur meuble ou sur socle
Alimentation 2: Monophasé 230V
Nombre de bacs GN: 4
Format bacs GN et EN: GN 1/3 (32.5x17.6cm)
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Humidité relative jusqu'à (%): 50
Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui
Origine: France
Type de transport: Palette

Ce buffet bain-marie à île Mastro, modèle self-service, accueille 4x GN 1/1 h150 mm. Il s'utilise en restauration, pour la mise et le maintien au chaud des plats cuisinés et des viennoiseries. Îlot central en bois avec soubassement de stockage, poternes en inox brossé, pare-haleine en verre.

Points forts :

- **Modèle self-service pour buffets chauds, plats préparés, légumes**
- **Îlot central en bois avec soubassement pour stockage d'assiettes**
- **Pare-haleine en verre, tablettes de dressage extra-larges rabattables**
- **4 doubles-roues dont 2 avec freins, éclairage LED blanc froid**

Ce buffet bain-marie à île Mastro, modèle self-service, accueille 4x GN 1/1 h150 mm. Il s'utilise en restauration, pour la mise et le maintien au chaud des plats cuisinés et des viennoiseries. Îlot central en bois avec soubassement de stockage, poternes en inox brossé, pare-haleine en verre.

Buffet bain-marie à île, modèle self-service

Ce buffet Mastro, conçu pour le self-service, accueille 4x GN 1/1 h150 mm de profondeur maximum. Îlot central en bois avec soubassement pour le stockage d'assiettes, poternes en acier inoxydable brossé.

Confort d'utilisation et entretien

Pare-haleine en verre, toit et étagère centrale avec retenues amovibles. Profilé aluminium sur tablettes de dressage extra-

larges rabattables (920 x 250 mm). Accès direct pour un entretien aisé, livré sans bac.

Caractéristiques

Puissance électrique 3 kW sous 230V. Dimensions L x P x H 1445 x 1445 x 1540 mm, poids 100 kg. Structure bois wengé, 4 doubles-roues dont 2 avec freins, éclairage LED blanc froid. Plafond fixe (hotte non abaissable).

- **Modèle self-service pour buffets chauds, plats préparés, légumes**
- **Bain-marie avec système de vidange**
- **Îlot central en bois avec soubassement pour stockage d'assiettes**
- **Poternes en acier inoxydable brossé**
- **Toit et étagère centrale avec retenues amovibles**
- **Pare-haleine en verre**
- **Tablettes de dressage extra-larges rabattables (920 x 250 mm)**
- **4 doubles-roues dont 2 avec freins**
- **Éclairage LED blanc froid**
- **Capacité : tout type de bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur**
- **Structure bois wengé**
- **Puissance électrique : 3 kW**
- **Alimentation : 230V**
- **Dimensions : L x P x H 1445 x 1445 x 1540 mm**
- **Poids : 100 kg**
- **Livré sans bac**

Questions fréquentesCe buffet est-il livré avec les bacs GN ?

Non, il est livré sans bac.

Quelle profondeur de bac GN ce buffet accepte-t-il ?

Tout type de bac GN jusqu'à 150 mm de profondeur.

Ce buffet est-il mobile ?

Oui, il est équipé de 4 doubles-roues dont 2 avec freins.

Quel type d'éclairage équipe ce buffet ?

Un éclairage LED blanc froid.

Quelle est la puissance électrique de ce buffet ?

Elle est de 3 kW, sous 230V.