

Buffet de restauration



Gastro Buffet - Heisse Theke „Heisse Speisen“ perfekt präsentieren

Die Heisse Theke ist

- mit der integrierten Beleuchtung
 - dem Hustenschutz mit Ablagefunktion
 - und den beweglichen Rollen für die optimale Positionierung
- hervorragend für die perfekte Präsentation der Speisen geeignet.

Buffet de restauration chauffant Pour une présentation attrayante

Le buffet de restauration chauffant est équipé

- d'un éclairage
- de pare-haleine des 2 côtés
- de 2 plans de travail
- et est monté sur roulettes pour faciliter son transport.



Gastro Buffet - Heisse Theke 4 x GN 1/1, 150 mm tief

- Abmessung: B 1490 x T 880 x H 1370 mm
- Temperaturbereich: 30° C bis 90° C
- Wanne aus Edelstahl für 4 x GN 1/1, 150 mm tief, mit Ablaufhahn
- Arbeitsplatte aus Granit Rosa Porrino
- Seitenwände und Korpus aus Holz, walnussfarben
- Mit 4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar
- Hustenschutz aus Glas, beleuchtet
- Anschlusswert: 1NAC 230V – 3.0 kW – 13A
- Gewicht: 136 kg

Best.-Nr.: 125.618

Lieferung ohne GN-Behälter!
(Zubehör siehe Gastronorm-Behälter)

Zubehör passend zu Gastro Buffet – Heisse Theke
Tablettrutsche aus Edelstahl, B 1500 x T 310 mm

Best.-Nr.: 125.503



Buffet de restauration chauffant 4 x GN 1/1, 150 mm profond

- Dimensions: L 1490 x P 880 x H 1370 mm
- Température de service: 30° C à 90° C
- Cuve en acier inoxydable pour 4 x GN 1/1, 150 mm profond, avec vanne de vidange
- Plan de travail en granit Rosa Porrino
- Parois latérales et corps en bois, couleur noyer
- 4 roulettes dont 2 avec frein
- Pare-haleine, éclairage
- Puissance: 1NAC 230V – 3.0 kW – 13A
- Poids: 136 kg

Référence: 125.618

Livré sans bacs GN!
(Accessoires voir bacs gastronorme)

Accessoire pour Buffet de restaurant chauffant
Glissière à plateaux, L 1500 x P 310 mm

Référence: 125.503