



MOD : CSB/4D-D1-R2

Production code : SBC 40 F2_

07/2026

Ilot buffet - Salad bar, réfrigéré



Caractéristiques techniques

Capacité	4 bacs GN 1/1
Revêtement	Inox et bois
Puissance	0.5 kW
Dimensions ext.	1435 x 1435 x 1540 mm
Poids	120 kg
Volts	230 V

Description du produit :

Le **buffet carré traversant réfrigéré** 4 bacs GN 1/1 est destiné à une utilisation en **libre-service** en restauration ou dans les collectivités. Il permet une présentation optimale et **un maintien à bonne température (+2/+10°C)** de vos salades, entrées froides, desserts, etc.

Le **froid de conduction** dans le buffet est assuré par une épingle en contact avec la plaque inox. Fini le dégivrage : le tube de l'évaporateur est placé à l'abri de l'air !

Ce **buffet carré réfrigéré** traversant peut accepter tout type de bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur.

Equipement : buffet en bois à soubassement traversant pour le stockage d'assiettes. Plots et montants en inox brossé, toit en bois, pare-haleine en verre, tablettes rabattables, 4 roulettes dont 2 avec frein. Eclairage LED blanc-neutre. Gaz R290 sans CFC, respectueux de l'environnement. Compresseur Tecumseh FRANCE. Accès direct pour un entretien aisé. Livré sans bac. Disponible en **bois chêne clair, acajou, wengé, blanc cérusé ou noir.**

Menuiserie française.