

11/2015

Mod: CBM/4D-B1+KM

Production code: SBC 40 C3-M



Diamond
catering equipment

Buffet îlot central 4GN 1/1



4 GN 1/1



Central Islet buffet 4GN 1/1

Sublimez vos préparations culinaires avec l'îlot central 4 bacs GN Roller Grill !

- **SBC 40 F (+2°/+10°C) : Modèle réfrigéré self-service** pour vos buffets froids, salades, entrées froides, desserts etc. Double-froid de conduction grâce à une épingle en contact avec la plaque inox. Fini le dégivrage : le tube de l'évaporateur est placé à l'abri de l'air ! Gaz R134A sans CFC. Compresseur U.H/Danfoss. Thermostat électronique.
- **SBC 40 C (+20°/+90°C) : Modèle chaud self-service** pour vos buffets chauds, plats préparés, légumes etc. Bain-marie avec système de vidange. Thermostat.

Elements communs : îlot central en bois avec soubassement pour le stockage d'assiettes. Poternes en inox brossé, toit et étagère centrale avec retenues amovibles, pare-haleine en verre, profilé alu sur tablettes de dressage extra-larges rabattables (920 x 250 mm), 4 doubles-roues dont 2 avec freins. Eclairage LED blanc-froid. Tout type de bacs GN jusqu'à 150 mm profondeur. Accès direct pour un entretien aisé. Livré sans bac. Structure bois clair, foncé, wengé ou blanc cérusé. **Menuiserie française.**

Option : toit motorisé (sans étagère centrale)

- Highlight your dishes with new **central Roller Grill Salad'bars 4 GN !**
- **SBC 40 F (+2°/+10°C): Refrigerated self-service model** for your cold meals, salads, cold starters, desserts etc. Double contact cold thanks to the pin in contact with the stainless steel plate. No defrost: the pipe of the evaporator is protected from the air ! Gas 134A, CFC free. U.H. / Danfoss compressor. Electronic thermostat.
- **SBC 40 C (+20°/+90°C): Warming self-service model** for your warm ready made dishes, vegetables etc. Bain-marie with draining device. Thermostat.

Common features: central islet buffet with opened cabinet for storage possibility for plates, trays. Stainless steel posterns, central roof and shelf with removable protections, breath protection in glass, aluminium tracks on extra-large knockdown plate holders (920 x 250 mm), 4 double-castors and 2 brake systems. White-cold LED lighting system. Every kind of GN containers till 150 mm deep. Direct access for an easy maintenance. Delivered without any GN container. Wooden structure: light oak, mahogany, wenge or limed white wood. **French wooden art.**

Options: motor driven top (without central shelf)



Wenge / **Wenge**



Chêne clair / **Light oak**



Acajou / **Mahogany**

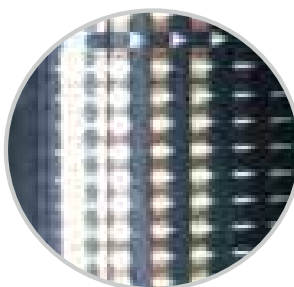


Bois blanc cérusé / **Limed white wood**

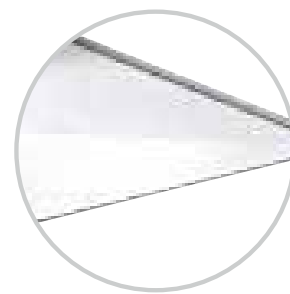
SBC 40 C-M avec toit motorisé / with motor driven top



SBC 40 C Wengé



LED



Toit en verre / Glass top



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions tablettes rabattues Dimensions with knockdown plate holders	Poids Weight	Volts Volts
SBC 40 C	3,6 kW	1435 x 1435 x 1540 mm	1040 x 1040 x 1540 mm	83 kg	230 V
SBC 40 F	0,5 kW	1435 x 1435 x 1540 mm	1040 x 1040 x 1540 mm	99 kg	230 V