

MOD : BBM/6N-B1

Production code : SB 60 C3

Buffet traversant chauffant 6 bacs



Caractéristiques techniques

Capacité	6 GN 1/1
Revêtement	Inox et bois
Puissance	3.6 kW ou 2.4kW Prise GB
Dimensions ext.	2092 x 950 x 1370 mm
Poids	115 kg
Volts	230 V

Description du produit

Le **buffet traversant chauffant 6 bacs** GN 1/1 est destiné pour une utilisation en **libre-service** dans les brasseries, restaurants ou dans les collectivités. Il permet une présentation optimale et **maintien au chaud (+20/+90°C)** vos entrées chaudes, légumes, viandes, poissons, etc... grâce au système de **bain-marie**.

La cuve inox du **buffet chauffant** est équipée de deux résistances pour assurer une chaleur homogène en cuisson bain-marie.

Ce **buffet chauffant** 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 pour le passage dans les portes standard 80 cm, 4 roulettes dont 2 avec frein. Eclairage LED blanc-neutre. Deux résistances blindées de chauffe. Bain-marie avec système de vidange. Accès direct pour un entretien aisé. Livré sans bac. Disponible en **bois chêne clair, wengé ou blanc cérusé**.

Menuiserie française.

Buffet traversant chauffant 6 bacs

