Buffetausstattungs Linien
Essence, Tradition, Service und Soul

4 neu entwickelte Buffeteinrichtungs-Linien für hygienische Speisenpräsentation, Speisenausgabe und Selbstbedienung in einer durch und durch überzeugenden Spitzen-Qualität.
Zeitlos designte Buffetausstattung mit den modernsten Materialien.

Essence
die preisoptimierte Buffetlinie

Tradition
die luxuriöse Buffetlinie

Service
die Ausgabestation-Buffetlinie

Soul (Einbau)
die Buffet Einbaugeräte-Linie

Buffeteinrichtung Linie „Essence“

Hygienisch und moderne Speisenpräsentation in einer durch und durch überzeugenden Spitzen-Qualität. Zeitlos designtes Selbstbedienungs-Buffet mit modernsten Materialien wie, der verchromte Rahmen mit Doppellenkrollen, die hochwertige Holz-Komposit Verkleidung, die Edelstahlarbeitsfläche und eine energiesparende LED-Beleuchtung bei Kaltbuffets sowie Heiz-Halogenlampen bei Heißbuffets. Die Buffetgeräte sind als Kalt- und Heißbuffet in den verschiedensten Ausführungen und GN-Größen lieferbar. Auf Wunsch können die Buffets mit einer Edelstahl-Tablettrutsche, einer Holzablage oder einem Ablageboden ausgestattet werden. Die Buffets sind in den Dekor-Standardfarben; Wenge (dunkelbraun mit grau-schwarz) oder Hemlock Nordique (weiß) und gegen Aufpreis in RAL Farben erhältlich. Die Holz-Komposit-Dekor Verkleidung ist durch ein Spezial-Stecksystem leicht abnehmbar und somit jederzeit auswechselbar (z.B. bei gewünschter Farbänderung oder Dekorbeschädigung). Technisch voll ausgereifte Qualitäts Buffetgeräte für die moderne Buffetausstattung und Buffeteinrichtung.

Kalt Buffet „Essence GREEN“

Moderne, hygienische Kaltbuffet Speisenpräsentation und Ausgabe aus gekühlten GN-Behälter

Kaltbuffet Ausgabe für GN-Behälter bis 200 mm Tiefe, modernste Materialien; Edelstahlarbeitsfläche, energiesparende LED-Beleuchtung, verchromter Rahmen und Holz- Komposit-Dekor in dunkelbraun oder weiß und gegen Aufpreis in RAL Farben. Die Holz-Komposit-Dekor Verkleidung ist durch ein Spezial-Stecksystem leicht abnehmbar und somit jederzeit auswechselbar (z.B. bei gewünschter Farbänderung oder Beschädigung).
Serienmäßig mit 4 Doppellenkrollen mit Feststellbremsen, manuelle Abtauung, Wasserablauf, Glas-Hustenschutz mit LED-Beleuchtung und elektronischer Temperatursteuerung von +4 bis +8° C, statische Kühlung, Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter

ES-GREEN 4/1 Kalt

Glas Hustenschutz mit energie-sparender LED Beleuchtung

Edelstahl Tablett-rutsche als Option

Holzablage als Option

ES-GREEN 4/1 Kalt mit als Option erhältlichen Ablageboden

Ablageboden als Option

abgerundete Hygiene Bodenwanne mit Ablauf und Diagonalkantung

Rostfrei Edelstahl

In zwei auswählbaren Dekor-Standardfarben lieferbar; Wenge (dunkelbraun mit grau-schwarz) oder Hemlock Nordique (weiß). Weitere RAL Farben gegen Aufpreis auf Anfrage.

Type	für GN Größe	Art. Nr.	Außenmaße	Kälteleistung	Anschluß	Gewicht
ES-GREEN 3/1 Kalt	3xGN 1/1	**070533**	B 1169 x T 650 x H 1288 mm	522 W (-10° C)	247 W, 230 V, 50 Hz	86 kg
ES-GREEN 4/1 Kalt	4xGN 1/1	**070534**	B 1494 x T 650 x H 1288 mm	522 W (-10° C)	247 W, 230 V, 50 Hz	97 kg
ES-GREEN 6/1 Kalt	6xGN 1/1	**070535**	B 2144 x T 650 x H 1288 mm	522 W (-10° C)	247 W, 230 V, 50 HZ	125 kg

Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!

Kalt Buffet „Essence LIME“

Moderne, hygienische Speisenpräsentation in einer hygienisch, 30 mm tiefgezogenen Kühlwanne

ES-LIME 4/1 Kalt
mit als Option erhältlichen Ablageboden
in Dekorfarbe: Weiß (Hemlock)

Das LIME Kaltbuffet wird in den Größen 3, 4 oder 6 x GN 1/1 hergestellt und ist mit einer durch-gehenden 30 mm tiefgezogenen Kühlfläche (Wanne) ausgestattet. Die Präsentation der Speisen erfolgt direkt in der Kühlwanne (Kontaktkühlung) oder auch indirekt auf Eis (z.B. mit Flockeneis).
Bei der Eiskühlung wird das Schmelzwasser durch den serienmäßigen Wasserablauf abgeführt. Für die beste Hygiene und leichte Reinigung sorgt die abgerundete Hygiene-Edelstahlwanne mit Wasserablauf. Modernste Materialien; Edelstahlarbeitsfläche, LED-Beleuchtung, verchromter Rahmen und Holz-Komposit-Dekor in dunkelbraun oder weiß und gegen Aufpreis in RAL Farben.

Serienmäßig mit 4 Doppellenkrollen mit Feststellbremsen, Glashustenschutz mit LED-Beleuchtung, manuelle Abtauung, Wasserablauf, elektronische Temperatursteuerung von +4 bis +8° C, statische Kontaktkühlung

Rostfrei Edelstahl

abgerundete Hygiene Kühlwanne mit Ablauf

inkl. LED-Beleuchtung

Tablettrutsche, Holzablage oder Ablageboden als Option

In zwei auswählbaren Dekor-Standardfarben lieferbar; Wenge (dunkelbraun mit grau-schwarz) oder Hemlock Nordique (weiß). Weitere RAL Farben gegen Aufpreis auf Anfrage.

Type	Größe	Art. Nr.	Außenmaße	Kälteleistung	Anschluß	Gewicht
ES-LIME 3/1 Kalt	3xGN 1/1	**070541**	B 1169 x T 650 x H 1288 mm	522 W (-10° C)	247 W, 230 V, 50 Hz	84 kg
ES-LIME 4/1 Kalt	4xGN 1/1	**070543**	B 1494 x T 650 x H 1288 mm	522 W (-10° C)	247 W, 230 V, 50 Hz	95 kg
ES-LIME 6/1 Kalt	6xGN 1/1	**070544**	B 2144 x T 650 x H 1288 mm	522 W (-10° C)	247 W, 230 V, 50 Hz	123 kg

Kalt Umluft Vitrine „Essence Blue PLATINUM“

Moderne und hygienische Kalt-Umluft Vitrine mit Panoramaverglasung für Speisenpräsentation und Ausgabe

ES-PLAT 4/1 DF Kalt

Die PLATINUM Kaltbuffetvitrine ist mit einer 4-seitigen Panoramaverglasung zum Präsentieren oder Ausgeben von kalten Speisen ausgestattet. Die rückseitigen (bedienseitigen) Flügeltüren dienen zum Bestücken der Vitrine oder zum Ausgeben der Speisen. Die Vitrine ist in 2 Versionen verfügbar. Version “DF“ kundenseitig geschlossen mit Selbstbedienungsklappen und Version “DS“ kundenseitig geschlossen mit Schiebetüren. Eine moderne und verkaufsfördernde Ausleuchtung wird durch die beidseitige vertikale LED-Beleuchtung erreicht. Die Vitrine wird in der Größe 3 oder 4 x GN 1/1 mit 150 Tiefe mm hergestellt. Mit den als Option erhältlichen verstellbaren Edelstahleinlegeblechen, kann eine Tiefenanpassung bis maximal 150 mm erfolgen. Somit kann diese Vitrine für alle Arten von Speisen oder auch Getränken verwendet werden. Modernste Materialien; Edelstahlarbeitsfläche, verchromter Rahmen und Holz Komposit-Dekor in dunkelbraun oder weiß und gegen Aufpreis in RAL Farben. Die Holz-Komposit-Dekor Verkleidung ist durch ein Spezial-Stecksystem leicht abnehmbar und somit jederzeit auswechselbar.

Version „DF“ mit Entnahmeklappen

Version „DS“ mit Schiebetüren

Serienmäßig mit 4 Doppellenkrollen mit Feststellbremsen, geschlossene Panoramaverglasung, 3 Zwischenglasetagen, rückseitige Flügeltüren (2 Türen bei 3/1 Modell bzw. 3 Türen bei 4/1 Modell), manuelle Abtauung, Wasserablauf, beidseitige vertikale LED-Beleuchtung und elektronische Temperatursteuerung von +4 bis +8° C, Umluft Kühlung

Type	Größe	Art. Nr.	Außenmaße	Kälteleistung	Anschluß	Gewicht
ES-PLAT 3/1 DF Kalt	3xGN 1/1	070546/2	B 1169 x T 760 x H 1688 mm	522 W (-10° C)	247 W, 230 V, 50 Hz	233 kg
ES-PLAT 3/1 DS Kalt		070546/4				233 kg
ES-PLAT 4/1 DF Kalt	4xGN 1/1	070547/2	B 1494 x T 760 x H 1688 mm	1044 W (-10° C)	494 W, 230 V, 50 Hz	265 kg
ES-PLAT 4/1 DS Kalt		070547/4				265 kg

Wenge (dunkelbraun mit grau-schwarz) oder Hemlock Nordique (weiß). RAL gegen Aufpreis

Tablettrutsche oder Holzablage als Option

OPTION	Type	Art. Nr.
Edelstahleinlegeblech für Tiefenanpassung bzw. Reduktion (532x326mm) per Stück GN 1/1	VASSBPG	070589

Rostfrei Edelstahl

Kalt Umluft Buffet „Essence BLUE“

Moderne und hygienische Kalt-Umluft Speisenpräsentation und Ausgabe

Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!

ES-BLUE 4/1 Kalt mit 4 verstellbaren Edelstahlein-legeblechen als Option erhältlich

Das Umluft-Kaltbuffet BLUE wird in den Größen 3, 4 od. 6 x GN 1/1 mit 150 Tiefe mm hergestellt. Mit den als Option erhältlichen verstellbaren Edelstahleinlegeblechen, kann eine Tiefenanpassung bis maximal 150 mm erfolgen. Somit kann diese Vitrine für alle Arten von Speisen oder auch Getränken verwendet werden. Modernste Materialien; Edelstahlarbeitsfläche, LED-Beleuchtung, verchromter Rahmen und Holz-Komposit-Dekor in dunkelbraun oder weiß und gegen Aufpreis in RAL Farben. Die Holz-Komposit-Dekor Verkleidung ist durch ein Spezial-Stecksystem leicht abnehmbar und somit jederzeit auswechselbar.

Serienmäßig mit 4 Doppellenkrollen mit Feststellbremsen, Glashustenschutz mit LED-Beleuchtung, elektronische Temperatursteuerung von +4 bis +8° C, Umluft Kühlung, manuelle Abtauung und Wasserablauf. Lieferung erfolgt serienmäßig ohne Edelstahleinlegebleche

Glas Hustenschutz mit energie-sparender LED Beleuchtung

OPTION	Type	Art. Nr.
Edelstahleinlegeblech für Tiefenanpassung bzw. Reduktion (532x326mm) per Stück GN 1/1	VASSBPG	070589

Type	Größe	Art. Nr.	Außenmaße	Kälteleistung	Anschluß	Gewicht
ES-BLUE 3/1 Kalt	3xGN 1/1	070550	B 1169 x T 760 x H 1288 mm	522 W (-10° C)	247 W, 230 V, 50 Hz	136 kg
ES-BLUE 4/1 Kalt	4xGN 1/1	070551	B 1494 x T 760 x H 1288 mm	1044 W (-10° C)	494 W, 230 V, 50 Hz	163 kg
ES-BLUE 6/1 Kalt	6xGN 1/1	070552	B 2144 x T 760 x H 1288 mm	1044 W (-10° C)	494 W, 230 V, 50 Hz	220 kg

Warm Buffet als Wasser Bain Marie „Essence RED“

Moderne, hygienische Warm bzw. Heiß Speisenpräsentation und Ausgabe aus einer wasserbeheizten Bain Marie

Warm Buffet Ausgabe für GN-Behälter bis 200 mm Tiefe. Das Heißwasserbad der RED Bainmarie hält Ihre Speisen konstant auf gewünschter Temperatur. Zusätzlich werden die Speisen von oben mit den Heiz-Halogenlampen beheizt und repräsentativ beleuchtet. Die Temperatur kann zwischen + 60 bis + 90° C geregelt werden. Mit Sicherheitsthermostat gegen Überhitzung bei Wassermangel. Das abgerundete Hygiene-Edelstahlbecken ist mit einem Wasserablauf und einer Diagonalkantung ausgestattet. Modernste Materialien; Edelstahlarbeitsfläche, verchromter Rahmen und Holz-Komposit-Dekor in dunkelbraun oder weiß und gegen Aufpreis in RAL Farben. Die Holz-Komposit-Dekor Verkleidung ist durch ein Spezial-Stecksystem leicht abnehmbar und somit jederzeit auswechselbar (z.B. bei gewünschter Farbänderung oder Dekorbeschädigung).

ES-RED 4/1 W-BM
und ES-ORANGE 4/1 T-BM
in Dekorfarbe: Weiß (Hemlock)
und mit Ablageboden als Option

abgerundetes Hygiene
Becken mit Ablauf
und Diagonalkantung

Heiz-Halogenlampen
mit jeweils 200 Watt

Ablageboden
als Option

In zwei auswählbaren Dekor-Standardfarben lieferbar;
Wenge (dunkelbraun mit grau-schwarz) oder Hemlock
Nordique (weiß). Weitere RAL Farben gegen Aufpreis

Serienmäßig mit 4 Doppellenkrollen mit Feststellbremsen,
Glas-Hustenschutz mit Heiz-Halogenlampen, elektronische
Temperatursteuerung von +60 bis +90° C,
für manuelle Wasserbefüllung (ohne Wasserzulauf)
und manuelle Entleerung mit Wasserablauf,
Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter

Edelstahl-Tablettrutsche oder
Holzablage als Option

Type	für GN Größe	Art. Nr.	Außenmaße	Temperatur	Anschluß	Gewicht
ES-RED 3/1 W-BM	3xGN 1/1	070561	B 1169 x T 650 x H 1288 mm	+60 bis +90° C	1,9 KW, 230 V, 50 Hz	82 kg
ES-RED 4/1 W-BM	4xGN 1/1	070563	B 1494 x T 650 x H 1288 mm	+60 bis +90° C	2,6 KW, 230 V, 50 Hz	94 kg
ES-RED 6/1 W-BM	6xGN 1/1	070565	B 2144 x T 650 x H 1288 mm	+60 bis +90° C	3,8 KW, 400 V, 50 Hz	130 kg

Warm Glaskeramikplatten Buffet „Essence BROWN“

Moderne, hygienische Warm bzw. Heiß Speisenpräsentation auf einer beheizten Glaskeramik-Warmhaltefläche

Warm Buffet Ausgabe für konstante Speisenpräsentation auf beheizten Glaskeramikplatten.
Zusätzlich werden die Speisen von oben mit den Heiz-Halogenlampen beheizt und repräsentativ beleuchtet.
Die Temperatur kann zwischen + 60 bis + 100 °C geregelt werden. Modernste Materialien; Edelstahlarbeitsfläche mit eingesetzter Glaskeramikwarmhalteplatte, verchromter Rahmen und Holz-Komposit-Dekor in dunkelbraun oder weiß und gegen Aufpreis in RAL Farben. Die Holz-Komposit-Dekor Verkleidung ist durch ein Spezial-Stecksystem leicht abnehmbar und somit jederzeit auswechselbar (z.B. bei gewünschter Farbänderung oder Dekorbeschädigung).

ES-BROWN 4/1 WHP

Glaskeramik-Warmhalteflächen
mit Überhitzungsschutz

Ablageboden
als Option

Heiz-Halogenlampen
mit jeweils 200 Watt

Serienmäßig mit 4 Doppellenkrollen mit Feststellbremsen,
hochwertige Glaskeramikwarmhalteplatte,
Glas-Hustenschutz mit Heiz-Halogenlampen und
elektronische Temperatursteuerung von +60 bis +100° C

Type	Größe	Art. Nr.	Außenmaße	Temperatur	Anschluß	Gewicht
ES-BROWN 3/1 WHP	3xGN 1/1	070572	B 1169 x T 650 x H 1288 mm	+60 bis +100° C	1,3 KW, 230 V, 50 Hz	78 kg
ES-BROWN 4/1 WHP	4xGN 1/1	070573	B 1494 x T 650 x H 1288 mm	+60 bis +100° C	1,8 KW, 230 V, 50 Hz	89 kg
ES-BROWN 6/1 WHP	6xGN 1/1	070574	B 2144 x T 650 x H 1288 mm	+60 bis +100° C	2,5 KW, 230 V, 50 Hz	131 kg

Zubehör für Buffetlinie „Essence“

Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!

Ablageboden in serienm. Dekorfarbe	Type	Art. Nr.
passend für GN 3/1 Buffet	ABO3	070588/3
passend für GN 4/1 Buffet	ABO4	070588/4
passend für GN 6/1 Buffet	ABO6	070588/6

Brot- und Besteckwagen

Maße BTH mm	Type	Art. Nr.
800 x 650 x 1394	BBWA	070596

Durchreichewagen, offen

Maße BTH mm	Type	Art. Nr.
450 x 650 x 877	DRSOT	070596/4

Tellerspenderwagen neutral

Maße BTH mm	für Ø	Type	Art. Nr.
450 x 650 x 880	27 cm	TLSWN27	070597/2
450 x 650 x 880	33 cm	TLSWN33	070597/4

Tellerspenderwagen beheizt

Maße BTH mm	für Ø	Type	Art. Nr.
450 x 650 x 880	27 cm	TLSWW27	070597/6
450 x 650 x 880	33 cm	TLSWW33	070597/8

Tablettrutsche in Edelstahl per Stück	Maße in mm	Type	Art. Nr.
passend für GN 3/1 Buffet	B 1167 x T 320	TBR3	070580
passend für GN 4/1 Buffet	B 1492 x T 320	TBR4	070581
passend für GN 6/1 Buffet	B 2142 x T 320	TBR6	070582
seitlich, für kurze Seite	B 650 x T 320	TBRS	070583

Holzablage in serienm. Dekorfarbe per Stück	Maße in mm	Type	Art. Nr.
passend für GN 3/1 Buffet	B 1167 x T 321	HAL3	070584
passend für GN 4/1 Buffet	B 1492 x T 321	HAL4	070585
passend für GN 6/1 Buffet	B 2142 x T 321	HAL6	070586
seitlich, für kurze Seite	B 650 x T 321	HALS	070587

Buffeteinrichtung Linie „Tradition“

Hygienisch und moderne Buffetausstattung in einer durch und durch überzeugenden Spitzen-Qualität. Die luxuriösen Buffetgeräte mit ergonomischem Brückenüberbau mit oben integrierter elektronischer Steuereinheit. Kaltbuffets mit elektrisch absenkbarem Hustenschutz bzw. Nachtabdeckung und energiesparender LED-Beleuchtung. Warm und Heißbuffets mit fixem Hustenschutz sowie Heiz-Halogenlampen mit regelbarer Heizleistung. Zeitlos designtes Luxus Selbstbedienungsbuffet mit modernsten Materialien wie, der verchromte Unterbau mit hochwertiger Holz-Komposit Verkleidung und Doppellenkrollen, die Edelstahlarbeitsfläche sowie die LED-Beleuchtung oder Heiz-Halogenlampen. Die Buffetgeräte sind als Kalt- u. Heißbuffet in den verschiedensten Ausführungen und GN-Größen lieferbar. Auf Wunsch können die Geräte mit einer Edelstahl-Tablettrutsche oder einer Holzablage ausgestattet werden. Die modernen Buffets sind in den Dekor-Standardfarben; Wenge (dunkelbraun mit grau-schwarz) oder Hemlock Nordique (weiß) und gegen Aufpreis in RAL Farben erhältlich. Die Holz-Komposit-Dekor Verkleidung ist durch ein Spezial-Stecksystem leicht abnehmbar und somit jederzeit auch nachträglich auswechselbar (z.B. bei gewünschter Farbänderung oder Dekorbeschädigung). Technisch voll ausgereifte Qualitäts Buffetgeräte für die moderne Buffetausstattung und Buffeteinrichtung.

Buffetlinie „Tradition“

Kalt Buffet „Tradition GREEN“

Moderne, hygienische Kaltbuffet Speisenpräsentation und Ausgabe aus gekühlten GN-Behälter

Kaltbuffet Ausgabe für GN-Behälter bis 200 mm Tiefe, modernste Materialien; Brückenüberbau mit integrierter Steuereinheit, energiesparende LED-Beleuchtung, Edelstahlarbeitsfläche, verchromter Rahmen und Holz-Komposit-Dekor in dunkelbraun oder weiß und gegen Aufpreis in RAL Farben. Die Holz-Komposit-Dekor Verkleidung ist durch ein Spezial-Stecksystem leicht abnehmbar und somit jederzeit auswechselbar (z.B. bei gewünschter Farbänderung oder Dekorbeschädigung).

Serienmäßig mit 4 Doppellenkrollen mit Feststellbremsen, manuelle Abtauung, Wasserablauf, elektrisch absenkbarem Hustenschutz mit LED-Beleuchtung und elektronischer Temperatursteuerung von +4 bis +8° C, statische Kühlung, die Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter

In zwei auswählbaren Dekor-Standardfarben lieferbar; Wenge (dunkelbraun mit grau-schwarz) oder Hemlock Nordique (weiß). Weitere RAL Farben gegen Aufpreis auf Anfrage.

moderner Brückenüberbau mit integrierter Displaysteuerung und energie-sparender LED Beleuchtung

TR-GREEN 4/1 Kalt

elektrisch absenkbarer
Hustenschutz und Nachtabdeckung

Rostfrei Edelstahl

abgerundete Hygiene
Bodenwanne mit Ablauf
und Diagonalkantung

Edelstahl-Tablettrutsche oder Holzablage
als Option

Lenkrollen mit
Feststellbremse

Type	für GN Größe	Art. Nr.	Außenmaße	Kälteleistung	Anschluß	Gewicht
TR-GREEN 3/1 Kalt	3xGN 1/1	**070633**	B 1169 x T 650 x H 1488 mm	522 W (-10° C)	247 W, 230 V, 50 Hz	120 kg
TR-GREEN 4/1 Kalt	4xGN 1/1	**070634**	B 1494 x T 650 x H 1488 mm	522 W (-10° C)	247 W, 230 V, 50 Hz	136 kg
TR-GREEN 6/1 Kalt	6xGN 1/1	**070635**	B 2144 x T 650 x H 1488 mm	522 W (-10° C)	247 W, 230 V, 50 HZ	169 kg

Kalt Buffet „Tradition LIME“

Moderne, hygienische Speisenpräsentation in einer hygienisch, 30 mm tiefgezogenen Kühlwanne

TR-LIME 4/1 Kalt

Das LIME Kaltbuffet wird in den Größen 3, 4 oder 6 x GN 1/1 hergestellt und ist mit einer durchgehenden 30 mm tiefgezogenen Kühlfläche (Wanne) ausgestattet. Die Präsentation der Speisen kann direkt in der Kühlwanne (Kontaktkühlung) oder auch indirekt auf Eis (z.B. mit Flockeneis) erfolgen. Bei der Eiskühlung wird das Schmelzwasser durch den serienmäßigen Wasserablauf abgeführt. Für die beste Hygiene und leichte Reinigung sorgt die abgerundete Hygiene-Edelstahlwanne mit Wasserablauf. Modernste Materialien; Brückenüberbau mit integrierter Steuereinheit, Edelstahlarbeitsfläche, LED-Beleuchtung, manuelle Abtauung, verchromter Rahmen und Holz-Komposit-Dekor in dunkelbraun oder weiß und gegen Aufpreis in RAL Farben.

abgerundete Hygiene
Kühlwanne mit Ablauf

Serienmäßig mit 4 Doppellenkrollen mit Feststellbremsen, elektrisch absenkbarem Hustenschutz mit LED-Beleuchtung, Wasserablauf, elektronische Temperatursteuerung von +4 bis +8° C, statische Kontaktkühlung

moderne und
energiesparende
LED Beleuchtung

elektrisch absenkbarer Husten-
schutz und Nachtabdeckung

Type	Größe	Art. Nr.	Außenmaße	Kälteleistung	Anschluß	Gewicht
TR-LIME 3/1 Kalt	3xGN 1/1	**070641**	B 1169 x T 650 x H 1488 mm	522 W (-10° C)	247 W, 230 V, 50 Hz	117 kg
TR-LIME 4/1 Kalt	4xGN 1/1	**070643**	B 1494 x T 650 x H 1488 mm	522 W (-10° C)	247 W, 230 V, 50 Hz	134 kg
TR-LIME 6/1 Kalt	6xGN 1/1	**070644**	B 2144 x T 650 x H 1488 mm	522 W (-10° C)	247 W, 230 V, 50 Hz	167 kg

Kalt Umluft Vitrine „Tradition Blue PLATINUM“

Moderne und hygienische Kalt-Umluft Vitrine mit Panoramaverglasung für Speisenpräsentation und Ausgabe

TR-PLAT 4/1 DF Kalt

Die PLATINUM Kaltbuffetvitrine ist mit einer 4-seitigen Panoramaverglasung zum Präsentieren oder Ausgeben von kalten Speisen ausgestattet. Die rückseitigen (bedienseitigen) Flügeltüren dienen zum Bestücken der Vitrine oder zum Ausgeben der Speisen. Die Vitrine ist in 2 Versionen verfügbar. Version “DF“ kundenseitig geschlossen mit Selbstbedienungsklappen und Version “DS“ kundenseitig geschlossen mit Schiebetüren. Eine moderne und verkaufsfördernde Ausleuchtung wird durch die beidseitige vertikale LED-Beleuchtung erreicht. Die Vitrine wird in der Größe 3 oder 4 x GN 1/1 mit 150 Tiefe mm hergestellt. Mit den als Option erhältlichen verstellbaren Edelstahleinlegeblechen, kann eine Tiefenanpassung bis maximal 150 mm erfolgen. Somit kann diese Vitrine für alle Arten von Speisen oder auch Getränken verwendet werden. Modernste Materialien; Edelstahlarbeitsfläche, verchromter Rahmen und Holz Komposit-Dekor in dunkelbraun oder weiß und gegen Aufpreis in RAL Farben. Die Holz-Komposit-Dekor Verkleidung ist durch ein Spezial-Stecksystem leicht abnehmbar und somit jederzeit auswechselbar.

Version „DF“ mit Entnahmeklappen

Version „DS“ mit Schiebetüren

Serienmäßig mit 4 Doppellenkrollen mit Feststellbremsen, geschlossene Panoramaverglasung, 3 Zwischenglasetagen, rückseitige Flügeltüren (2 Türen bei 3/1 Modell bzw. 3 Türen bei 4/1 Modell), beidseitige vertikale LED-Beleuchtung und elektronische Temperatursteuerung von +4 bis +8° C, Umluft Kühlung, manuelle Abtauung, Wasserablauf

Type	Größe	Art. Nr.	Außenmaße	Kälteleistung	Anschluß	Gewicht
TR-PLAT 3/1 DF Kalt	3xGN 1/1	070646/2	B 1169 x T 760 x H 1688 mm	522 W (-10° C)	247 W, 230 V, 50 Hz	251 kg
TR-PLAT 3/1 DS Kalt		070646/4				251 kg
TR-PLAT 4/1 DF Kalt	4xGN 1/1	070647/2	B 1494 x T 760 x H 1688 mm	1044 W (-10° C)	494 W, 230 V, 50 Hz	285 kg
TR-PLAT 4/1 DS Kalt		070647/4				285 kg

Wenge (dunkelbraun mit grau-schwarz) oder Hemlock Nordique (weiß). RAL gegen Aufpreis

Tablettrutsche oder Holzablage als Option

OPTION	Type	Art. Nr.
Edelstahleinlegeblech für Tiefenanpassung bzw. Reduktion (532x326mm) per Stück GN 1/1	VASSBPG	070589

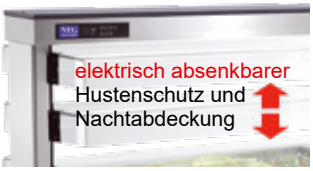
Rostfrei Edelstahl

Kalt Umluft Buffet „Tradition BLUE“

Moderne und hygienische Kalt-Umluft Speisenpräsentation und Ausgabe

TR-BLUE 4/1 Kalt mit 4 verstellbaren Edelstahleinlegeblechen als Option erhältlich

Das Umluft-Kaltbuffet BLUE wird in den Größen 3, 4 oder 6 x GN 1/1 mit 150 Tiefe mm hergestellt. Mit den als Option erhältlichen verstellbaren Edelstahleinlegeblechen, kann eine Tiefenanpassung bis maximal 150 mm erfolgen. Somit kann diese Vitrine für alle Arten von Speisen oder auch Getränken verwendet werden. Modernste Materialien; Brückenüberbau mit integrierter Steuereinheit, Edelstahlarbeitsfläche, LED-Beleuchtung, verchromter Rahmen und Holz-Komposit-Dekor in dunkelbraun oder weiß und gegen Aufpreis in RAL Farben. Die Holz-Komposit-Dekor Verkleidung ist durch ein Stecksystem leicht abnehmbar und somit jederzeit auswechselbar.



Serienmäßig mit 4 Doppellenkrollen mit Feststellbremsen, elektrisch absenkbarem Hustenschutz mit LED-Beleuchtung und elektronische Temperatursteuerung von +4 bis +8° C, Umluft Kühlung, manuelle Abtauung, Wasserablauf, Lieferung erfolgt serienmäßig ohne Edelstahleinlegebleche

moderne und energiesparende LED Beleuchtung

OPTION	Type	Art. Nr.
Edelstahleinlegeblech für Tiefenanpassung bzw. Reduktion (532x326mm) per Stück GN 1/1	VASSBPG	070589

Type	Größe	Art. Nr.	Außenmaße	Kälteleistung	Anschluß	Gewicht
TR-BLUE 3/1 Kalt	3xGN 1/1	070650	B 1169 x T 760 x H 1488 mm	522 W (-10° C)	247 W, 230 V, 50 Hz	163 kg
TR-BLUE 4/1 Kalt	4xGN 1/1	070651	B 1494 x T 760 x H 1488 mm	1044 W (-10° C)	494 W, 230 V, 50 Hz	190 kg
TR-BLUE 6/1 Kalt	6xGN 1/1	070652	B 2144 x T 760 x H 1488 mm	1044 W (-10° C)	494 W, 230 V, 50 Hz	254 kg

Warm Buffet als Wasser Bain Marie „Tradition RED“

Moderne, hygienische Warm bzw. Heiß Speisenpräsentation und Ausgabe aus einer wasserbeheizten Bain Marie

TR-RED 4/1 W-BM und TR-ORANGE 4/1 T-BM in Dekorfarbe: Weiß (Hemlock)

Warm Buffet Ausgabe für GN-Behälter bis 200 mm Tiefe. Das Heißwasserbad der RED Bainmarie hält Ihre Speisen konstant auf gewünschter Temperatur. Zusätzlich werden die Speisen von oben mit den regelbaren Heiz-Halogenlampen beheizt und repräsentativ beleuchtet. Die Temperatur kann zwischen + 60 bis + 90° C geregelt werden.
Mit Sicherheitsthermostat gegen Überhitzung bei Wassermangel. Das abgerundete Hygiene-Edelstahlbecken ist mit einem Wasserablauf und einer Diagonalkantung ausgestattet. Modernste Materialien; Brückenüberbau mit integrierter Steuereinheit, Edelstahlarbeitsfläche, verchromter Rahmen und Holz-Komposit-Dekor in dunkelbraun oder weiß und gegen Aufpreis in RAL Farben. Die Holz-Komposit-Dekor Verkleidung ist durch ein Spezial-Stecksystem leicht abnehmbar und somit jederzeit auswechselbar (z.B. bei gewünschter Farbänderung oder Dekorbeschädigung).

Rostfrei Edelstahl

abgerundetes Hygiene Becken mit Ablauf und Diagonalkantung

Heiz-Halogenlampen mit jeweils 200 Watt

Buffetlinie Tradition mit regelbaren Heiz-Halogenlampen

Lenkrollen mit Feststellbremse

www.nfg.at

Wenge (dunkelbraun mit grau-schwarz) oder Hemlock Nordique (weiß). RAL gegen Aufpreis

Serienmäßig mit 4 Doppellenkrollen mit Feststellbremsen, Glas-Hustenschutz mit Heiz-Halogenlampen, elektronische Temperatursteuerung von + 60 bis + 90° C, für manuelle Wasserbefüllung (ohne Wasserzulauf) und manuelle Entleerung mit Wasserablauf, Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter

Tablettrutsche oder Holzablage als Option

Type	für GN Größe	Art. Nr.	Außenmaße	Temperatur	Anschluß	Gewicht
TR-RED 3/1 W-BM	3xGN 1/1	070663	B 1169 x T 650 x H 1488 mm	+60 bis +90° C	1,9 KW, 230 V, 50 Hz	108 kg
TR-RED 4/1 W-BM	4xGN 1/1	070664	B 1494 x T 650 x H 1488 mm	+60 bis +90° C	2,6 KW, 230 V, 50 Hz	125 kg
TR-RED 6/1 W-BM	6xGN 1/1	070665	B 2144 x T 650 x H 1488 mm	+60 bis +90° C	3,8 KW, 400 V, 50 Hz	166 kg

Warm Glaskeramikplatten Buffet „Tradition BROWN“

Moderne, hygienische Warm bzw. Heiß Speisenpräsentation auf einer beheizten Glaskeramik-Warmhaltefläche

Warm Buffet Ausgabe für konstante Speisenpräsentation auf beheizten Glaskeramikplatten.
Zusätzlich werden die Speisen von oben mit den reglbaren Heiz-Halogenlampen beheizt und repräsentativ beleuchtet.
Die Temperatur kann zwischen +60 bis +100 °C geregelt werden. Modernste Materialien; Brückenüberbau mit integrierter Steuereinheit, Glaskeramikwarmhalteplatte, verchromter Rahmen und Holz-Komposit Dekor in dunkelbraun oder weiß und gegen Aufpreis in RAL Farben. Die Holz-Komposit-Dekor Verkleidung ist durch ein Spezial-Stecksystem leicht abnehmbar und somit jederzeit auswechselbar (z.B. bei gewünschter Farbänderung oder Dekorbeschädigung).

TR-BROWN 4/1 WHP
in Dekorfarbe: Weiß (Hemlock)

Glaskeramik-Warmhalteflächen mit Überhitzungsschutz

Buffetlinie Tradition mit regelbaren Heiz-Halogenlampen

Heiz-Halogenlampen mit jeweils 200 Watt

Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!

Serienmäßig mit 4 Doppellenkrollen mit Feststellbremsen, hochwertige Glaskeramikwarmhalteplatte, Glas-Hustenschutz mit Heiz-Halogenlampen und elektronische Temperatursteuerung von +60 bis +100 °C

Lenkrollen mit Feststellbremse

Type	Größe	Art. Nr.	Außenmaße	Temperatur	Anschluß	Gewicht
TR-BROWN 3/1 WHP	3xGN 1/1	070672	B 1169 x T 650 x H 1488 mm	+60 bis +100° C	1,3 KW, 230 V, 50 Hz	104 kg
TR-BROWN 4/1 WHP	4xGN 1/1	070673	B 1494 x T 650 x H 1488 mm	+60 bis +100° C	1,8 KW, 230 V, 50 Hz	121 kg
TR-BROWN 6/1 WHP	6xGN 1/1	070676	B 2144 x T 650 x H 1488 mm	+60 bis +100° C	2,5 KW, 230 V, 50 Hz	168 kg

Zubehör für Buffetlinie „Tradition“

Brot- und Besteckwagen

Maße BTH mm	Type	Art. Nr.
800 x 650 x 1394	BBWA	070596

Durchreichewagen, offen

Maße BTH mm	Type	Art. Nr.
450 x 650 x 877	DRSOT	070596/4

Tablettrutsche in Edelstahl per Stück

	Maße in mm	Type	Art. Nr.
passend für GN 3/1 Buffet	B 1167 x T 320	TBR3	070580
passend für GN 4/1 Buffet	B 1492 x T 320	TBR4	070581
passend für GN 6/1 Buffet	B 2142 x T 320	TBR6	070582
seitlich, für kurze Seite	B 650 x T 320	TBRS	070583

Holzablage in serienm. Dekorfarbe per Stück

	Maße in mm	Type	Art. Nr.
passend für GN 3/1 Buffet	B 1167 x T 321	HAL3	070584
passend für GN 4/1 Buffet	B 1492 x T 321	HAL4	070585
passend für GN 6/1 Buffet	B 2142 x T 321	HAL6	070586
seitlich, für kurze Seite	B 650 x T 321	HALS	070587

Tellerspenderwagen neutral

Maße BTH mm	für Ø	Type	Art. Nr.
450 x 650 x 880	27 cm	TLSWN27	070597/2
450 x 650 x 880	33 cm	TLSWN33	070597/4

Tellerspenderwagen beheizt

Maße BTH mm	für Ø	Type	Art. Nr.
450 x 650 x 880	27 cm	TLSWW27	070597/6
450 x 650 x 880	33 cm	TLSWW33	070597/8

NFG
www.nfg.at

Buffetlinie
„Tradition“

Buffeteinrichtung Linie „Service“

Spezial-Ausgabe-Buffets zur Speisenausgabe durch ein Ausgabepersonal

Hygienisch und moderne Ausgabestation, wenn keine Selbstbedienung erwünscht ist bzw. die Speisenausgabe durch ein Ausgabepersonal erfolgen soll. Zeitlos designtes Ausgabestation-Buffet in einer durch und durch überzeugender Spitzen-Qualität. Mit modernsten Materialien wie, der verchromte Rahmen mit Doppellenkrollen, die hochwertige Holz-Komposit Verkleidung, die Edelstahlarbeitsfläche, die serienmäßige Tablettrutsche und eine energiesparende LED-Beleuchtung bei Kaltbuffets sowie Heiz-Halogenlampen bei Heißbuffets.
Die „Service-Line“ Buffetgeräte werden serienmäßig; mit einer Tablettrutsche, Unterbau-Holz-Vollverkleidung (kundenseitig), einen Ablageboden (bedienseitig) und einen nach vorne geschlossenen Hustenschutz geliefert.
Die Buffets sind als Kalt- und Heißbuffet in den verschiedensten Ausführungen und GN-Größen lieferbar.
Die Buffets sind in den Dekor-Standardfarben; Wenge (dunkelbraun mit grau-schwarz) oder Hemlock Nordique (weiß) und gegen Aufpreis in RAL Farben erhältlich. Eine technisch voll ausgereifte Qualitäts-Bufettlinie!

Kalt Buffet „Service GREEN“

Moderne, hygienische Kaltbuffet Speisenpräsentation und Ausgabe aus gekühlten GN-Behälter

Diese Kaltbuffet-Ausgabestation für GN-Behälter bis 200 mm Tiefe, ist technisch baugleich wie das Kaltbuffet GREEN der Buffetlinie „Essence“ hat jedoch noch folgende Zusatzausstattung; einen mit Holzdekor-Vollverkleideten Unterbau, einen bedienseitigen Ablageboden, eine Tablettrutsche sowie einen nach vorne geschlossenen Hustenschutz für die Speisenausgabe durch ein Ausgabepersonal.

SER-GREEN 4/1 Kalt in
Holz-Dekorfarbe: Weiß (Hemlock)

für weitere
- Gerätebeschreibung
- Optionen und Zubehör
- sowie technische Daten
siehe Buffetlinie
„Essence“

In zwei auswählbaren Dekor-Standardfarben lieferbar; Wenge (dunkelbraun mit grau-schwarz) oder Hemlock Nordique (weiß). Weitere RAL Farben gegen Aufpreis

Type	*für GN Größe*	*Art. Nr.*	*Außenmaße in mm*	*Anschluß*	*Gewicht*
SER-GREEN 3/1 Kalt	3xGN 1/1	**070500**	B 1169 x T 650 x H 1288	247 W, 230 V	133 kg
SER-GREEN 4/1 Kalt	4xGN 1/1	**070501**	B 1494 x T 650 x H 1288	247 W, 230 V	153 kg
SER-GREEN 6/1 Kalt	6xGN 1/1	**070502**	B 2144 x T 650 x H 1288	247 W, 230 V	204 kg

Kalt Buffet „Service LIME“

Moderne, hygienische Speisenpräsentation in einer hygienisch, 30 mm tiefgezogenen Kühlwanne

Diese Kaltbuffet-Ausgabestation mit 30 mm tiefgezogener Kühlfläche (Wanne) ist technisch baugleich wie das Kaltbuffet LIME der Buffetlinie „Essence“ hat jedoch noch folgende Zusatzausstattung; einen mit Holzdekor-Vollverkleideten Unterbau, einen bedienseitigen Ablageboden, eine Tablettrutsche sowie einen nach vorne geschlossenen Hustenschutz für die Speisenausgabe durch ein Personal.

SER-LIME 4/1 Kalt in
Holz-Dekorfarbe: Grau-Schwarz (Wenge)

Rostfrei Edelstahl

für weitere
- Gerätebeschreibung
- Optionen und Zubehör
- sowie technische Daten
siehe Buffetlinie
„Essence“

Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!

Type	*Größe*	*Art. Nr.*	*Außenmaße in mm*	*Anschluß*	*Gewicht*
SER-LIME 3/1 Kalt	3xGN 1/1	**070503**	B 1169 x T 650 x H 1288	247 W, 230 V	130 kg
SER-LIME 4/1 Kalt	4xGN 1/1	**070504**	B 1494 x T 650 x H 1288	247 W, 230 V	151 kg
SER-LIME 6/1 Kalt	6xGN 1/1	**070505**	B 2144 x T 650 x H 1288	247 W, 230 V	202 kg

Kalt Buffet „Service BLUE“

Moderne und hygienische Kalt-Umluft Speisenpräsentation und Ausgabe

SER-BLUE 4/1 Kalt in
Holz-Dekorfarbe: Weiß (Hemlock)

Diese Umluft-Kaltbuffet-Ausgabestation mit den als Option erhältlichen verstellbaren Edelstahleinlegeblechen für eine Tiefenanpassung bis 150 mm, ist technisch baugleich wie das Umluft-Kaltbuffet BLUE der Buffetlinie „Essence“ hat jedoch noch folgende Zusatzausstattung; einen mit Holzdekor-Vollverkleideten Unterbau, einen bedienseitigen Ablageboden, eine Tablettrutsche sowie einen nach vorne geschlossenen Hustenschutz für dieSpeisenausgabe durch ein Ausgabepersonal.

OPTION	*Type*	*Art. Nr.*
Edelstahleinlegeblech für Tiefenanpassung bzw. Reduktion (532x326mm) per Stück GN 1/1	**VASSBPG**	**070589**

Type	Größe	Art. Nr.	Außenmaße in mm	Anschluß	Gewicht
SER-BLUE 3/1 Kalt	3xGN 1/1	070506	B 1169 x T 760 x H 1288	247 W, 230 V	173 kg
SER-BLUE 4/1 Kalt	4xGN 1/1	070507	B 1494 x T 760 x H 1288	494 W, 230 V	206 kg
SER-BLUE 6/1 Kalt	6xGN 1/1	070508	B 2144 x T 760 x H 1288	494 W, 230 V	284 kg

für weitere
- Gerätebeschreibung
- Optionen und Zubehör
- sowie technische Daten
siehe Buffetlinie
„Essence“

Kalt Umluft Vitrine „Service Blue PLATINUM“

Moderne und hygienische Kalt-Umluft Vitrine mit Panoramaverglasung für Speisenpräsentation und Ausgabe

SER-PLAT 4/1 DS Kalt in
Holz-Dekorfarbe: Weiß (Hemlock)

Die Kalt-Umluft-Vitrine ist mit einer 4-seitigen Panoramaverglasung zum Präsentieren oder Ausgeben von kalten Speisen ausgestattet. Die Vitrine ist in 2 Versionen verfügbar. Version “DF“ kundenseitig geschlossen mit Selbst bedienungsklappen und Version “DS“ kundenseitig geschlossen mit Schiebetüren.

Diese Umlufvitrine ist technisch baugleich wie die Kalt-Umluft-Vitrine Blue PLATINUM der Buffetlinie „Essence“ hat jedoch noch folgende Zusatzausstattung; einen mit Holzdekor-Vollverkleideten Unterbau, einen bedienseitigen Ablageboden, eine Tablettrutsche sowie einen nach vorne geschlossenen Hustenschutz für die Speisenausgabe durch ein Ausgabepersonal.

Type	Größe	Art. Nr.	Außenmaße mm	Anschluß	Gewicht
SER-PLAT 3/1 DF Kalt	3x GN 1/1	070510	B 1169 x T 760 H 1688	247 W 230 V	251 kg
SER-PLAT 3/1 DS Kalt		070511			251 kg
SER-PLAT 4/1 DF Kalt	4x GN 1/1	070513	B 1494 x T 760 H 1688	494 W 230 V	285 kg
SER-PLAT 4/1 DS Kalt		070514			285 kg

Warm Buffet als Wasser Bain Marie „Service RED“

Moderne, hygienische Warm bzw. Heiß Speisenpräsentation und Ausgabe aus einer wasserbeheizten Bain Marie

SER-RED 4/1 W-BM in
Holz-Dekorfarbe: Grau-Schwarz (Wenge)

Diese Warm-Buffet-Ausgabestation (als Heißwasser Bain Marie) für GN-Behälter bis 200 mm Tiefe hält Ihre Speisen konstant auf gewünschter Temperatur. Zusätzlich werden die Speisen von oben mit den Heiz-Halogenlampen beheizt und repräsentativ beleuchtet. Die Temperatur kann zwischen + 60 bis + 90° C geregelt werden. Diese Wasser Bain Marie ist technisch baugleich wie die Wasser Bain Marie RED der Buffetlinie „Essence“ hat jedoch noch folgende Zusatzausstattung; einen mit Holzdekor-Vollverkleideten Unterbau, einen bedienseitigen Ablageboden, eine Tablettrutsche sowie einen nach vorne geschlossenen Hustenschutz für die Speisenausgabe durch ein Ausgabepersonal.

Type	für GN Größe	Art. Nr.	Außenmaße in mm	Anschluß	Gewicht
SER-RED 3/1 W-BM	3xGN 1/1	070515	B 1169 x T 650 x H 1288	1,9 KW, 230 V	113 kg
SER-RED 4/1 W-BM	4xGN 1/1	070516	B 1494 x T 650 x H 1288	2,6 KW, 230 V	132 kg
SER-RED 6/1 W-BM	6xGN 1/1	070517	B 2144 x T 650 x H 1288	3,8 KW, 400 V	184 kg

Warm Glaskeramikplatten Buffet „Service BROWN“

Moderne, hygienische Warm bzw. Heiß Speisenpräsentation auf einer beheizten Glaskeramik-Warmhaltefläche

Diese Warm-Buffet-Ausgabestation für konstante Speisenpräsentation auf beheizten Glaskeramikplatten ist technisch baugleich wie das Glaskeramikplatten Buffet BROWN der Buffetlinie „Essence“ hat jedoch noch folgende Zusatzausstattung; einen mit Holzdekor-Vollverkleideten Unterbau, einen bedienseitigen Ablageboden, eine Tablettrutsche sowie einen nach vorne geschlossenen Hustenschutz für die Speisenausgabe durch ein Ausgabepersonal.

SER-BROWN 4/1 WHP in
Holz-Dekorfarbe: Weiß (Hemlock)

In zwei auswählbaren Dekor-Standardfarben lieferbar; Wenge (dunkelbraun mit grau-schwarz) oder Hemlock Nordique (weiß). Weitere RAL Farben gegen Aufpreis

für weitere
- Gerätebeschreibung
- Optionen und Zubehör
- sowie technische Daten
siehe Buffetlinie
„Essence“

Type	Größe	Art. Nr.	Außenmaße in mm	Anschluß	Gewicht
SER-BROWN 3/1 WHP	3xGN 1/1	070521	B 1169 x T 650 x H 1288	1,3 KW, 230 V	111 kg
SER-BROWN 4/1 WHP	4xGN 1/1	070522	B 1494 x T 650 x H 1288	1,8 KW, 230 V	128 kg

Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!

Einbau Buffetgeräte Linie „Soul“

Die hygienische, moderne Einbauvariante für die vielseitigsten Einbau-anwendungen im Buffetbereich.
Alle Buffetgeräte der Line „Essence“ sind auch als Einbaugeräte in der Buffet Line „Soul“ erhältlich.
Alle weiteren Geräte auf Anfrage! Kaltbuffets sind steckerfertig oder für Zentralkühlung lieferbar.
Überbauten wie, Glashustenschutz mit LED-Beleuchtung oder mit Heiz-Halogenlampen sind als Option erhältlich.

Weitere Einbaugeräte aus der Buffetline „Essence“ auf Anfrage!

SO-GREEN 4/1 Kalt mit als Option erhältlichen Glashusten-schutz mit LED-Beleuchtung SO-LED 4

Kalt Einbau Buffet „Soul GREEN“

Moderne Kaltbuffet Speisenpräsentation und Ausgabe aus gekühlten GN-Behälter

Kaltbuffet Ausgabe für GN-Behälter bis 200 mm Tiefe, elektronischer Temperatursteuerung von +4 bis +8° C, Beckentiefe 250 mm, steckerfertig oder ohne Kühlaggregat, statische Kühlung, manuelle Abtauung, Wasserablauf. Die serienmäßige Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter und ohne Überbauten. Die passenden Überbauten wie Glas-Hustenschutz mit LED-Beleuchtung sind als Option lieferbar.

Type	für GN Größe	Ausführung	Art. Nr.	Außenmaße BTH in mm	Ausschnitt Arbeits-platte	Ausschnitt Steuer-einheit	Kälte-leistung	Anschluß	Ge-wicht
SO-GREEN 2/1 Kalt	2xGN 1/1	steckerfertig mit Kühlaggregat	070599/01	844x650x565	814x620	366x90	522 W	247W, 230V	48 kg
SO-GREEN 3/1 Kalt	3xGN 1/1		070599/02	1169x650x565	1139x620		522 W	247W, 230V	55 kg
SO-GREEN 4/1 Kalt	4xGN 1/1		070599/03	1494x650x565	1464x620		522 W	247W, 230V	60 kg
SO-GREEN 6/1 Kalt	6xGN 1/1		070599/05	2144x650x565	2114x620		522 W	247W, 230V	76 kg
SO-GREEN 2/1 KaltOM	2xGN 1/1	ohne Kühlaggregat für Anschluss an eine Zentralkühlung	070599/11	844x650x290	814x620		-	230 V	38 kg
SO-GREEN 3/1 KaltOM	3xGN 1/1		070599/12	1169x650x290	1139x620		-	230 V	44 kg
SO-GREEN 4/1 KaltOM	4xGN 1/1		070599/13	1494x650x290	1464x620		-	230 V	48 kg
SO-GREEN 6/1 KaltOM	6xGN 1/1		070599/15	2144x650x290	2114x620		-	230 V	65 kg

Kalt Einbau Buffet „Soul LIME“

Moderne, hygienische Speisenpräsentation in einer hygienisch, 30 mm tiefgezogenen Kühlwanne

Kaltbuffet Präsentation in einer abgerundeten 30 mm tiefgezogenen Hygiene Edelstahlwanne. Die Präsentation der Speisen erfolgt direkt auf der Kühlfläche als Kontaktkühlung oder auch indirekt auf Eis (z.B. mit Flockeneis). Bei der Eiskühlung wird das Schmelzwasser durch den serienmäßigen Wasserablauf abgeführt. Elektronischer Temperatursteuerung von +4 bis +8° C, Edelstahlwannentiefe 30 mm, steckerfertig oder ohne Kühlaggregat, statische Kontaktkühlung, manuelle Abtauung, Wasserablauf. Die serienmäßige Lieferung erfolgt ohne Überbauten. Die passenden Überbautenwie Glas-Hustenschutz mit LED-Beleuchtung sind als Option lieferbar.

Type	für GN Größe	Ausführung	Art. Nr.	Außenmaße BTH in mm	Ausschnitt Arbeits-platte	Ausschnitt Steuer-einheit	Kälte-leistung	Anschluß	Ge-wicht
SO-LIME 2/1 Kalt	2xGN 1/1	steckerfertig mit Kühlaggregat	070599/21	844x650x565	814x620	366x90	522 W	247W, 230V	46 kg
SO-LIME 3/1 Kalt	3xGN 1/1		070599/22	1169x650x565	1139x620		522 W	247W, 230V	52 kg
SO-LIME 4/1 Kalt	4xGN 1/1		070599/23	1494x650x565	1464x620		522 W	247W, 230V	58 kg
SO-LIME 6/1 Kalt	6xGN 1/1		070599/24	2144x650x565	2114x620		522 W	247W, 230V	75 kg
SO-LIME 2/1 KaltOM	2xGN 1/1	ohne Kühlaggregat für Anschluss an eine Zentralkühlung	070599/26	844x650x290	814x620		-	230 V	35 kg
SO-LIME 3/1 KaltOM	3xGN 1/1		070599/27	1169x650x290	1139x620		-	230 V	42 kg
SO-LIME 4/1 KaltOM	4xGN 1/1		070599/28	1494x650x290	1464x620		-	230 V	46 kg
SO-LIME 6/1 KaltOM	6xGN 1/1		070599/29	2144x650x290	2114x620		-	230 V	63 kg

Kalt Einbau Umluft Buffet „Soul BLUE“

Moderne, hygienische, flexible Kalt-Umluft Speisenpräsentation und Ausgabe

Mit den als Option erhältlichen verstellbaren Edelstahleinlegeblechen, kann eine Tiefenanpassung bis maximal 150 mm erfolgen. Somit kann das höchst flexibel einsetzbare Umluft-Kaltbuffet für alle Arten von Speisen oder auch Getränken verwendet werden. Elektronische Temperatursteuerung von +4 bis +8° C, Umluft Kühlung, manuelle Abtauung und Wasserablauf. Die serienmäßige Lieferung erfolgt ohne Einlegebleche und ohne Überbauten. Die passenden Einlegebleche und Überbauten wie Glas-Hustenschutz mit LED-Beleuchtung sind als Option lieferbar.

Type	für GN Größe	Ausführung	Art. Nr.	Außenmaße BTH in mm	Ausschnitt Arbeits-platte	Ausschnitt Steuer-einheit	Kälte-leistung	Anschluß	Ge-wicht
SO-BLUE 2/1 Kalt	2xGN 1/1	steckerfertig mit Kühlaggregat	070599/41	844x760x685	810x726	366x90	522 W	247W, 230V	54 kg
SO-BLUE 3/1 Kalt	3xGN 1/1		070599/42	1169x760x685	1135x726		522 W	247W, 230V	64 kg
SO-BLUE 4/1 Kalt	4xGN 1/1		070599/43	1494x760x685	1460x726		1044 W	494W, 230V	92 kg
SO-BLUE 6/1 Kalt	6xGN 1/1		070599/44	2144x760x685	2110x726		1044 W	494W, 230V	111 kg

Edelstahleinlegeblech für Tiefenanpassung (532x326mm) per Stück GN 1/1 | *Type* **VASSBPG** | *Art. Nr.* **070599/94/2**

Warm Einbau Buffet Wasser Bain Marie „Soul RED“

Moderne, hygienische Warm bzw. Heiß Speisenpräsentation und Ausgabe aus einer wasserbeheizten Bain Marie

Warm Buffet Ausgabe für GN-Behälter bis 200 mm Tiefe, Heißwasserbad (Bainmarie) mit elektronischer Temperatursteuerung von + 60 bis + 90° C, abgerundetes Hygiene-Edelstahlbecken mit Diagonalkantung. Festwasseranschluß für Wasserzulauf und Wasserablauf für eine automatische Wassernachfüllung. Mit Sicherheitsthermostat gegen Überhitzung bei Wassermangel. Die serienmäßige Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter und ohne Überbauten. Die passenden Überbauten wie Glas-Hustenschutz mit LED-Beleuchtung oder Heiz-Halogenlampen sind als Option lieferbar.

Type	für GN Größe	Art. Nr.	Außenmaße BTH in mm	Ausschnitt Arbeits-platte	Ausschnitt Steuer-einheit	Wasser Zu- und Ablauf	Anschluß	Gewicht
SO-RED 2/1 W-BM	2xGN 1/1	070599/61	844x650x290	814x620	366x90	✓	1 KW, 230 V	31 kg
SO-RED 3/1 W-BM	3xGN 1/1	070599/62	1169x650x290	1139x620		✓	1,5 KW, 230 V	42 kg
SO-RED 4/1 W-BM	4xGN 1/1	070599/63	1494x650x290	1464x620		✓	2 KW, 230 V	53 kg
SO-RED 6/1 W-BM	6xGN 1/1	070599/65	2144x650x290	2114x620		✓	3 KW, 400 V	63 kg

Warm Einbau Glaskeramikplatten Buffet „Soul BROWN“

Moderne, hygienische Warm bzw. Heiß Speisenpräsentation auf einer beheizten Glaskeramik-Warmhaltefläche

Warm Buffet Ausgabe für konstante Speisenpräsentation auf einer beheizten Glaskeramik-Warmhalteplatte, mit elektronischer Temperatursteuerung der Warmhalteplatte von + 60 bis + 100 °C. Mit dem als Option erhältlichen Glas-Hustenschutz mit Heiz-Halogenlampen kann eine zusätzliche Beheizung der Speisen von Oben erfolgen. Die serienmäßige Lieferung erfolgt ohne Überbauten. Die passenden Überbauten wie Glas-Hustenschutz mit LED-Beleuchtung oder Heiz-Halogenlampen sind als Option lieferbar.

Type	GN Größe	Art. Nr.	Außenmaße BTH in mm	Ausschnitt Arbeits-platte	Ausschnitt Steuer-einheit	Anschluß	Gewicht
SO-BROWN 2/1 WHP	2xGN 1/1	070599/81	844x650x100	814x620	366x90	0,57 KW, 230 V	27 kg
SO-BROWN 3/1 WHP	3xGN 1/1	070599/82	1169x650x100	1139x620		0,86 KW, 230 V	33 kg
SO-BROWN 4/1 WHP	4xGN 1/1	070599/83	1494x650x100	1464x620		1,14 KW, 230 V	41 kg

Überbauten für Einbau-Buffetlinie „Soul“

Hygienische Glas-Überbauten zur modernen und zeitlosen Speisenpräsentation mit energiesparender LED-Beleuchtung oder für Warmbuffets mit Heiz-Halogenlampen

Die elektrische Bedienung der Überbauten erfolgt direkt über die Steuereinheit des Buffetgeräts. Wird der Glas-Hustenschutz für ein anderes Fremdgerät verwendet, benötigen Sie noch unser LED/Vorschaltgerät. Die Ein- und Ausschaltung muß dann bauseitig erfolgen.

SO-LED 4
Glas-Hustenschutz
mit LED-Beleuchtung

SO-HOT 4
Glas-Hustenschutz
mit Heiz-Halogenlampen

Glas-Überbau passend zu Buffet	Maße BTH in mm	Glas-Hustenschutz mit LED-Belechtung			Glas-Hustenschutz mit Heiz-Halogenlampen		
GN 2/1	844x540x437	SO-LED 2	070599/90	4 W, 230 V	SO-HOT 2	070599/95	200 W, 230 V
GN 3/1	1169x540x437	SO-LED 3	070599/91	6 W, 230 V	SO-HOT 3	070599/96	400 W, 230 V
GN 4/1	1494x540x437	SO-LED 4	070599/92	9 W, 230 V	SO-HOT 4	070599/97	600 W, 230 V
GN 6/1	2144x540x437	SO-LED 6	070599/94	12 W, 230 V	SO-HOT 6	070599/99	800 W, 230 V
LED/Vorschaltgerät *nur nötig bei Verwendung eines Fremdgerätes*			070599/94/2				

Weitere Einbaugeräte aus der Buffetline „Essence“ auf Anfrage!