

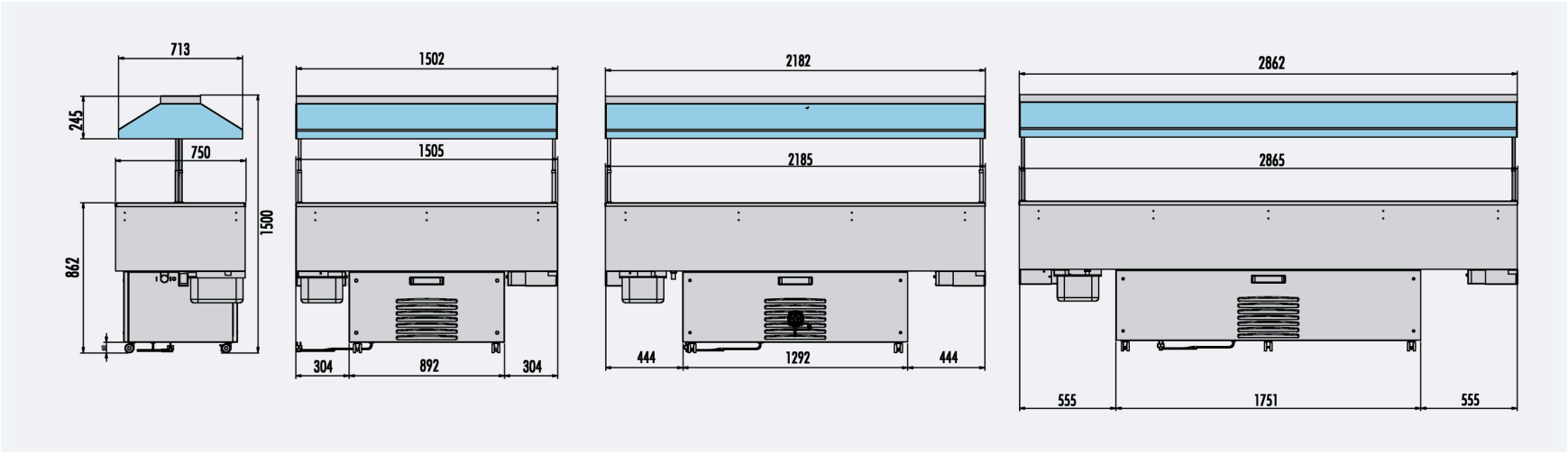
ISOLA INOX

Tout inox AISI 304

8 modèles | +4 à +10 °C · +30 à +90 °C | Bacs GN 1/9 à 2/1 | LED 3 000 ou 6 500 K

Cuve et structure extérieure entièrement en inox : un buffet de 4, 6 ou 8 bacs GN 1/1, en froid statique, froid ventilé ou bain-marie.

L'ISOLA INOX se décline en 8 modèles : froid statique (4, 6 ou 8 bacs), froid ventilé VT et bain-marie BM à lampes chauffantes. La version VT, à double ventilation, souffle l'air froid au-dessus et au-dessous des bacs, et sa structure interne amovible facilite le nettoyage. Température de couleur des LED au choix : 3 000 K ou 6 500 K.









ISOLA INOX

Tout inox AISI 304

8 modèles | +4 à +10 °C · +30 à +90 °C | Bacs GN 1/9 à 2/1 | LED 3 000 ou 6 500 K

Cuve et structure extérieure entièrement en inox : un buffet de 4, 6 ou 8 bacs GN 1/1, en froid statique, froid ventilé ou bain-marie.

L'ISOLA INOX se décline en 8 modèles : froid statique (4, 6 ou 8 bacs), froid ventilé VT et bain-marie BM à lampes chauffantes. La version VT, à double ventilation, souffle l'air froid au-dessus et au-dessous des bacs, et sa structure interne amovible facilite le nettoyage. Température de couleur des LED au choix : 3 000 K ou 6 500 K.

ÉQUIPEMENTS DE SÉRIE

- Cuve, structure et grilles de ventilation en inox AISI 304
- Hotte motorisée en PMMA haute transparence, bras télescopiques inox
- Gaz R290 haute efficacité, statique ou ventilé
- Centrale à écran tactile
- Bacs GN de 1/9 à 2/1, 150 mm de profondeur maximum (BM : 150 mm uniquement)
- Version VT : double ventilation, dégivrage automatique
- Roulettes pivotantes, avec et sans frein

AMBIANCE MAX.
25 °C / 60 % HR

Classe climatique : ambiance maximale supportée. Tableau technique page suivante.

ISOLA INOX · tableau technique

Tout inox AISI 304

Modèle	Température (°C)	L × P × H (mm)	Poids net (kg)	Aménagement	Puissance (W)	Gaz
FROID STATIQUE						
ISOLA 4.0 M INOX	+4 / +10	1 505 × 750 × 1 500	116	4 bacs GN 1/1, h 100 à 150 mm	370	R290
ISOLA 6.0 M INOX	+4 / +10	2 185 × 750 × 1 500	147	6 bacs GN 1/1, h 100 à 150 mm	440	R290
ISOLA 8.0 M INOX	+4 / +10	2 865 × 750 × 1 500	180	8 bacs GN 1/1, h 100 à 150 mm	510	R290
FROID VENTILÉ						
ISOLA 4.0 M VT INOX	+4 / +10	1 505 × 750 × 1 500	126	4 bacs GN 1/1, h 65 à 150 mm	470	R290
ISOLA 6.0 M VT INOX	+4 / +10	2 185 × 750 × 1 500	162	6 bacs GN 1/1, h 65 à 150 mm	500	R290
ISOLA 8.0 M VT INOX	+4 / +10	2 865 × 750 × 1 500	199	8 bacs GN 1/1, h 65 à 150 mm	960	R290
BAIN-MARIE						
ISOLA 4.0 M BM INOX	+30 / +90	1 505 × 750 × 1 500	111	4 bacs GN 1/1, h 150 mm uniquement	3 300	–
ISOLA 6.0 M BM INOX	+30 / +90	2 185 × 750 × 1 500	121	6 bacs GN 1/1, h 150 mm uniquement	4 800	–

VT : froid ventilé · BM : bain-marie. Alimentation 230 V monophasé, 50 Hz. Ambiance maximale supportée : 25 °C et 60 % HR.

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Kit plan inox perforé : 1 270, 1 920 ou 2 570 mm
- Petit plan inox 625 × 530 mm
- Kit bacs sur 2 niveaux
- Porte-assiettes long en inox
- Remplissage automatique de l'eau (bain-marie)
- Contrôle à distance Wi-Fi / cloud

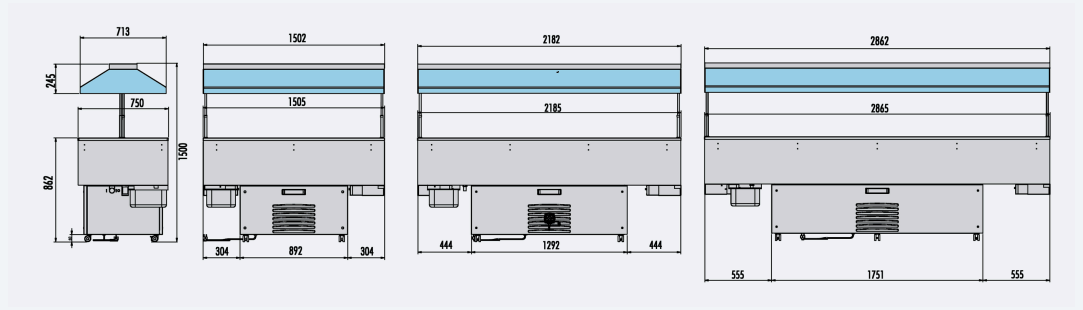




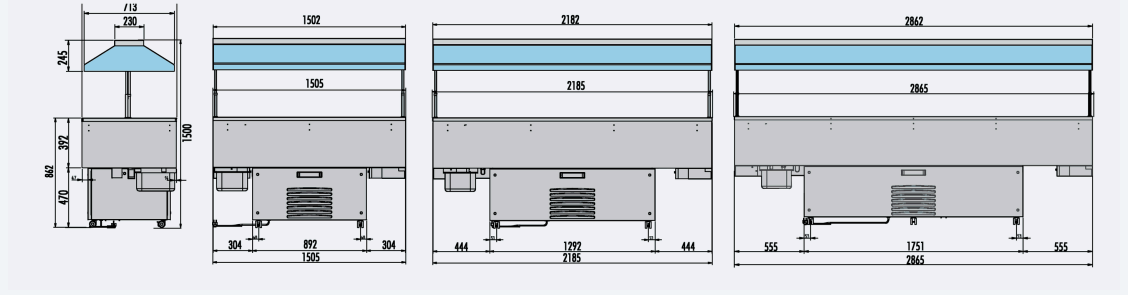
Détails : hotte et bras télescopiques, grille de ventilation et centrale, cuve inox pour bacs GN

ISOLA INOX · coupes techniques cotées · mm

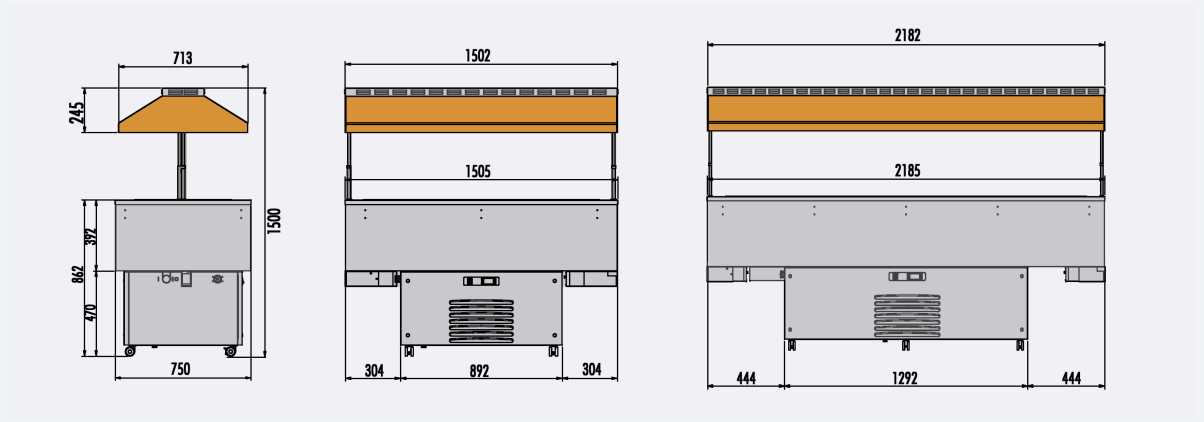
Tout inox AISI 304



Isola Inox M · 4.0 · 6.0 · 8.0 : vues de côté et de face



Isola Inox M VT · 4.0 · 6.0 · 8.0



Isola Inox M BM · 4.0 · 6.0

Toutes les cotes sont en millimètres. Dessins non contractuels.