

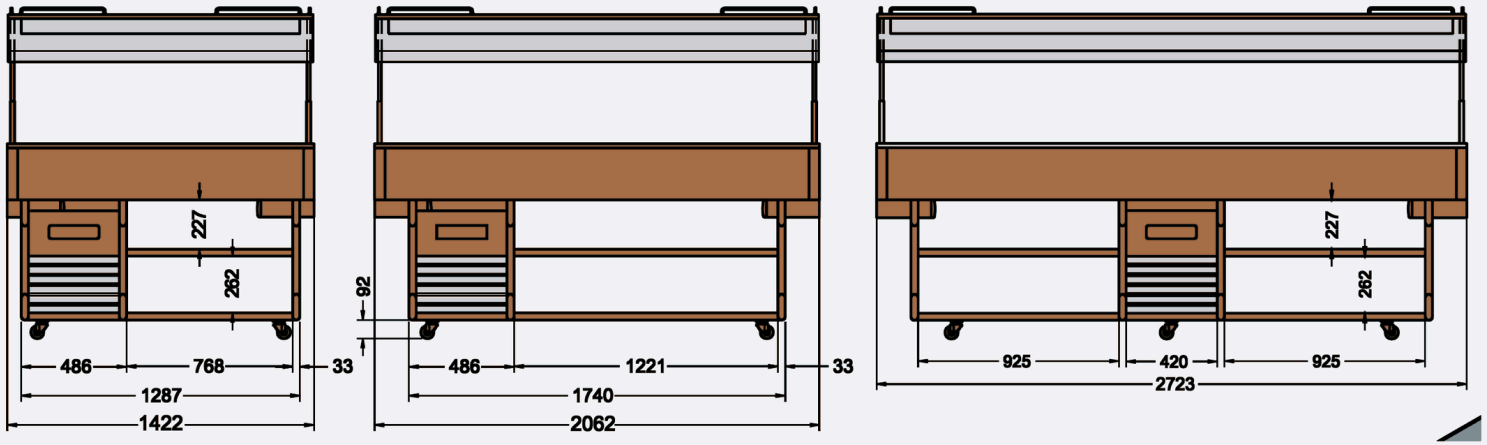
# ISOLA M

## 13 modèles, du froid au chaud

13 modèles | +4 à +10 °C · +30 à +90 °C | 4, 6 ou 8 bacs GN 1/1 | Noyer foncé ou clair

**Cuve inox et structure en bois massif verni noyer : de 4 à 8 bacs GN 1/1, froid statique ou ventilé, bain-marie, chaleur sèche, plaques chauffantes ou plan neutre.**

L'ISOLA M est la gamme de buffets la plus large du chapitre. Les versions froides sont statiques ou ventilées VT ; les versions chaudes BM, DRY et HOT sont isolées en laine de roche et équipées de lampes infrarouges de 300 W. Le modèle NEUTRAL offre un plan inox neutre de 1 320 × 645 mm. Hotte motorisée en PMMA, étagères d'appui sous la cuve, LED 3 000 ou 6 500 K sur les versions froides.









# ISOLA M

## 13 modèles, du froid au chaud

13 modèles · +4 à +10 °C · +30 à +90 °C · 4, 6 ou 8 bacs GN 1/1 · Noyer foncé ou clair

**Cuve inox et structure en bois massif verni noyer : de 4 à 8 bacs GN 1/1, froid statique ou ventilé, bain-marie, chaleur sèche, plaques chauffantes ou plan neutre.**

L'ISOLA M est la gamme de buffets la plus large du chapitre. Les versions froides sont statiques ou ventilées VT ; les versions chaudes BM, DRY et HOT sont isolées en laine de roche et équipées de lampes infrarouges de 300 W. Le modèle NEUTRAL offre un plan inox neutre de 1 320 × 645 mm. Hotte motorisée en PMMA, étagères d'appui sous la cuve, LED 3 000 ou 6 500 K sur les versions froides.

## ÉQUIPEMENTS DE SÉRIE

- Cuve inox AISI 304, structure en bois massif verni noyer
- Grilles de ventilation inox AISI 304
- Hotte motorisée en PMMA, bras télescopiques inox
- Isolation en mousse polyéthylène haute densité (froid)
- Centrale tactile (froid), affichage digital de la température
- Version VT : double ventilation, air froid au-dessus et au-dessous des bacs
- Roulettes pivotantes de série, avec et sans frein

**AMBIANCE MAX.**
**25 °C / 60 % HR**

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

# ISOLA M · tableau technique

**13 modèles, du froid au chaud**

| Modèle | Température (°C) | L × P × H (mm) | Poids net (kg) | Aménagement | Puissance (W) | Gaz |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **FROID STATIQUE** | | | | | | |
| **ISOLA 4 M** | +4 / +10 | 1 422 × 750 × 1 530 | 116 | 4 bacs GN 1/1, h 100 à 150 mm | 340 | R290 |
| **ISOLA 6 M** | +4 / +10 | 2 062 × 750 × 1 530 | 165 | 6 bacs GN 1/1, h 100 à 150 mm | 350 | R290 |
| **ISOLA 8 M** | +4 / +10 | 2 723 × 750 × 1 530 | 230 | 8 bacs GN 1/1, h 100 à 150 mm | 480 | R290 |
| **FROID VENTILÉ** | | | | | | |
| **ISOLA 4 M VT** | +4 / +10 | 1 422 × 750 × 1 530 | 130 | 4 bacs GN 1/1, h 65 à 150 mm | 450 | R290 |
| **ISOLA 6 M VT** | +4 / +10 | 2 062 × 750 × 1 530 | 179 | 6 bacs GN 1/1, h 65 à 150 mm | 630 | R290 |
| **ISOLA 8 M VT** | +4 / +10 | 2 723 × 750 × 1 530 | 255 | 8 bacs GN 1/1, h 65 à 150 mm | 890 | R290 |
| **NEUTRE** | | | | | | |
| **ISOLA 4 M NEUTRAL** | – | 1 422 × 750 × 1 530 | 104 | Plan inox 1 320 × 645 mm | 200 | – |
| **BAIN-MARIE** | | | | | | |
| **ISOLA 4 M BM** | +30 / +90 | 1 422 × 750 × 1 530 | 112 | 4 bacs GN 1/1, h 150 mm uniquement | 3 540 | – |
| **ISOLA 6 M BM** | +30 / +90 | 2 062 × 750 × 1 530 | 140 | 6 bacs GN 1/1, h 150 mm uniquement | 4 400 | – |
| **CHALEUR SÈCHE** | | | | | | |
| **ISOLA 4 M DRY** | +30 / +70 | 1 422 × 750 × 1 530 | 105 | 4 bacs GN 1/1, h 20 à 150 mm | 2 700 | – |
| **ISOLA 6 M DRY** | +30 / +70 | 2 062 × 750 × 1 530 | 133 | 6 bacs GN 1/1, h 20 à 150 mm | 3 550 | – |
| **PLAQUES CHAUFFANTES** | | | | | | |
| **ISOLA 4 M HOT** | +30 / +90 | 1 422 × 750 × 1 530 | 105 | 4 bacs GN 1/1, h 20 à 65 mm | 2 300 | – |
| **ISOLA 6 M HOT** | +30 / +90 | 2 062 × 750 × 1 530 | 130 | 6 bacs GN 1/1, h 20 à 65 mm | 3 200 | – |

VT : froid ventilé · BM : bain-marie · DRY : chaleur sèche · HOT : plaques vitrocéramique GN 2/1 · NEUTRAL : plan inox neutre 1 320 × 645 mm. Les versions 6 M BM et 6 M DRY sont alimentées en 400 V triphasé 50 Hz, les autres en 230 V monophasé. Ambiance maximale supportée : 25 °C et 60 % HR.

## OPTIONS ET ACCESSOIRES

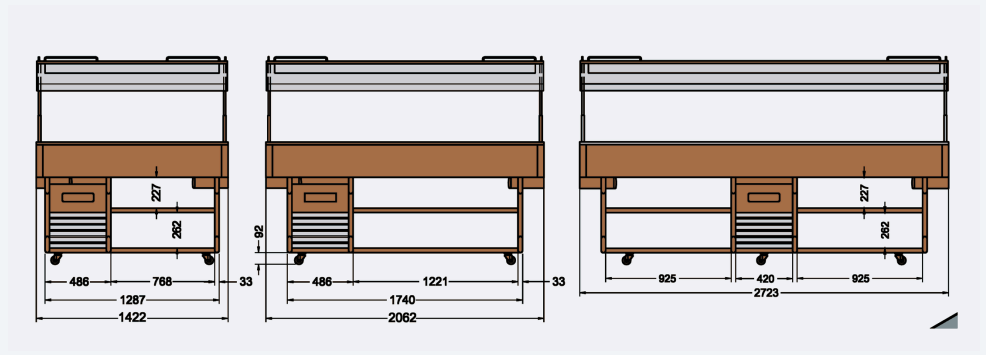
- Kit portes coulissantes en verre fumé (self-service des deux côtés)
- Porte-assiettes en bois : noyer foncé, noyer clair, bois brut, bois brut traité ou RAL
- Porte-assiettes rabattables
- Kit plan inox pâtisserie 1 300 mm (4 M, 4 M VT)
- Remplissage automatique de l'eau (bain-marie)
- Coloris RAL au choix

## COLORIS

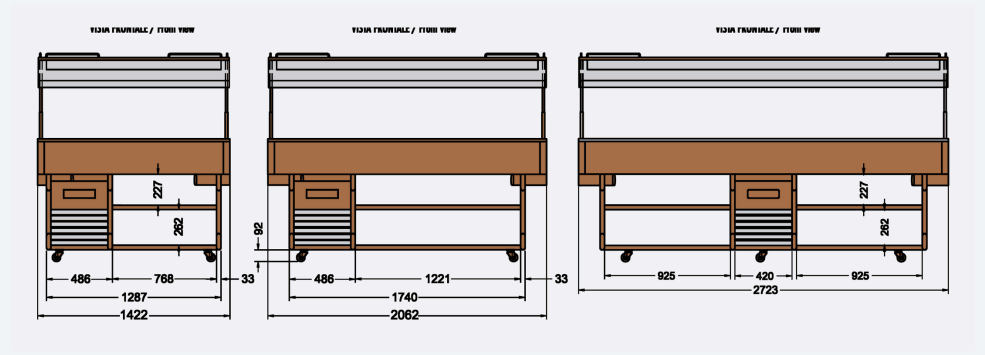
Standard : noyer foncé (04) ou noyer clair (05). En option : bois brut (07), bois brut traité (70) ou RAL au choix.

# ISOLA M · coupes techniques cotées · mm

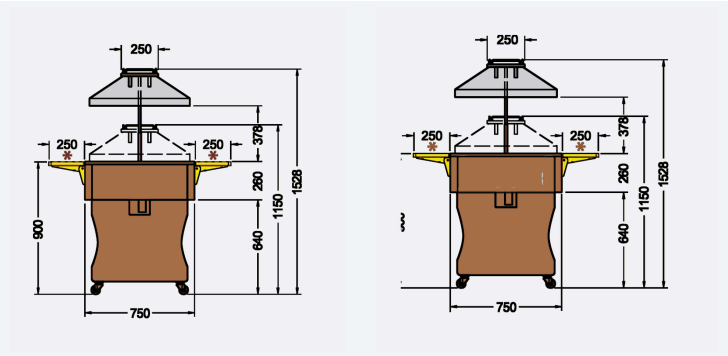
**13 modèles, du froid au chaud**




Isola M · 4 M · 6 M · 8 M : vues de face



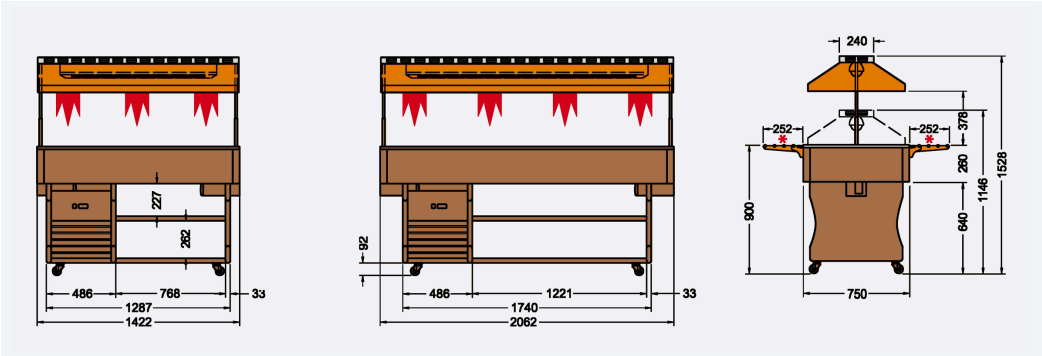

Isola M VT · 4 M · 6 M · 8 M : vues de face




Isola M : vue de côté




Isola M VT : vue de côté




Isola M BM · DRY · HOT : 4 M et 6 M, vues de face et de côté

Toutes les cotes sont en millimètres. Dessins non contractuels.