BUFFETS DE SERVICE

Réfrigérés ventilés · chauds humidifiés

DE 0,80 À 2,25 M
froid ventilé ou chaud humidifié

+2 / +12 °C	+30 / +80 °C	5 LONGUEURS	H 1 260
buffet réfrigéré	buffet chaud	0,80 à 2,25 m	prof. 1 000 mm

FROID OU CHAUD, PRÊT À SERVIR

Buffets complets sur soubassement inox AISI 304 ouvert, pieds réglables, vitrine en verre trempé collé UV et portes coulissantes inclinées en polycarbonate côté service. Réfrigéré ventilé +2 / +12 °C, fond réglable de 30 à 150 mm, groupe logé R455A ou à distance ; ou chaud humidifié +30 / +80 °C, humidité 40 à 90 % HR. Classe climatique : nous consulter.

2 VERSIONS 5 longueurs chacune

VERSION	TEMPÉRATURE	CAPACITÉ
Réfrigéré	+2 / +12 °C	2 à 6 GN 1/1 + 1/3
Chaud	+30 / +80 °C	2 à 6 GN 1/1 + GN 1/3



BUFFETS DE SERVICE · RÉALISATIONS

Exemples d'agencements avec matériel encastrable · intégration et habillage

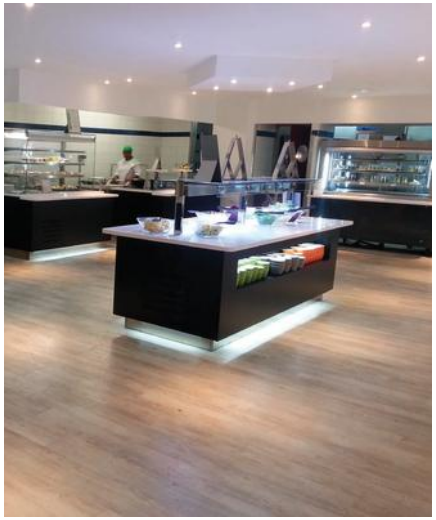
DE 0,80 À 2,25 M
froid ventilé ou chaud humidifié



EXEMPLE D'AGENCEMENT · Îlots buffet habillés · cuves encastrées et superstructures



EXEMPLE D'AGENCEMENT · Îlot buffet · cuves encastrées et réserve d'assiettes en façade



EXEMPLE D'AGENCEMENT · Îlot central · drop'in et rangement d'assiettes

Photos d'illustration : exemples d'intégration de matériel encastrable, décors au choix de votre agenceur · Classe climatique : nous consulter

BUFFETS DE SERVICE · TECHNIQUE

Composition · caractéristiques · dimensions

DE 0,80 À 2,25 M
froid ventilé ou chaud humidifié

CARACTÉRISTIQUES

COMPOSITION	BUFFET RÉFRIGÉRÉ VENTILÉ	BUFFET CHAUD HUMIDIFIÉ
Cuve	Inox AISI 304, fond inclinable réglable 30 à 150 mm	Inox AISI 304, bacs GN profondeur 150 mm
Température	+2 / +12 °C, thermostat digital	+30 / +80 °C, thermostat digital
Froid / chaleur	Ventilé, dégivrage automatique	Chaleur humidifiée, humidité 40 à 90 % HR
Isolation	Polyuréthane injecté, sans CFC ni HCFC	—
Eau	Évacuation des condensats 3/4", bac d'évaporation automatique	Arrivée et vidange 3/4", niveau d'eau automatique
Sécurité	—	Thermostat de sécurité sur les résistances
Groupe	Logé R455A, ou version pour groupe à distance	—
Vitrine	Verre trempé collé UV ; côté service : portes polycarbonate coulissantes, inclinées, amovibles	idem
Soubassement	Neutre ouvert, inox AISI 304, pieds inox à vérin réglable	idem
Classe climatique	nous consulter	—

DIMENSIONS ET PUISSANCES cotes en mm · L × P × H

LONGUEUR	L × P × H	CAPACITÉ RÉFRIGÉRÉ	KW RÉFRIGÉRÉ*	CAPACITÉ CHAUD	KW CHAUD	ALIMENTATION CHAUD
800 mm	800 × 1000 × 1 260	2 GN 1/1 + 1/3	0,735	2 GN 1/1 + 2 GN 1/3	1,68	230 V mono
1 150 mm	1 150 × 1000 × 1 260	3 GN 1/1 + 1/3	1,14	3 GN 1/1 + 3 GN 1/3	2,71	230 V mono
1 500 mm	1 500 × 1000 × 1 260	4 GN 1/1 + 1/3	1,295	4 GN 1/1 + 4 GN 1/3	3,74	400 V tri
1 850 mm	1 850 × 1000 × 1 260	5 GN 1/1 + 1/3	1,395	5 GN 1/1 + 5 GN 1/3	5,32	400 V tri
2 250 mm	2 250 × 1000 × 1 260	6 GN 1/1 + 1/3	1,676	6 GN 1/1 + 6 GN 1/3	6,35	400 V tri

* Puissance absorbée en groupe logé, 230 V mono ; version pour groupe à distance : ventilateurs 0,04 à 0,08 kW. Buffet réfrigéré : évacuation 3/4". Buffet chaud : arrivée et vidange d'eau 3/4".

BUFFETS DE SERVICE · RÉFÉRENCES

Une ligne par longueur

DE 0,80 À 2,25 M
froid ventilé ou chaud humidifié

BUFFET RÉFRIGÉRÉ VENTILÉ +2 / +12 °C · R455A

CODE ARTICLE	L × P × H	CAPACITÉ	KW	GROUPE
BRV-08	800 × 1000 × 1 260	2 GN 1/1 + 1/3	0,735	Logé ou à distance*
BRV-11	1 150 × 1000 × 1 260	3 GN 1/1 + 1/3	1,14	Logé ou à distance*
BRV-15	1 500 × 1000 × 1 260	4 GN 1/1 + 1/3	1,295	Logé ou à distance*
BRV-18	1 850 × 1000 × 1 260	5 GN 1/1 + 1/3	1,395	Logé ou à distance*
BRV-22	2 250 × 1000 × 1 260	6 GN 1/1 + 1/3	1,676	Logé ou à distance*

* Version pour groupe à distance : code + « D », sans groupe frigorifique (raccordement par votre frigoriste). kW : puissance absorbée en groupe logé. Classe climatique : nous consulter.

BUFFET CHAUD HUMIDIFIÉ +30 / +80 °C

CODE	L × P × H	CAPACITÉ	KW · ALIM.
BCH-08	800 × 1000 × 1 260	2 GN 1/1 + 2 GN 1/3	1,68 · 230 V mono
BCH-11	1 150 × 1000 × 1 260	3 GN 1/1 + 3 GN 1/3	2,71 · 230 V mono
BCH-15	1 500 × 1000 × 1 260	4 GN 1/1 + 4 GN 1/3	3,74 · 400 V tri
BCH-18	1 850 × 1000 × 1 260	5 GN 1/1 + 5 GN 1/3	5,32 · 400 V tri
BCH-22	2 250 × 1000 × 1 260	6 GN 1/1 + 6 GN 1/3	6,35 · 400 V tri

Humidité réglable 40 à 90 % HR, niveau d'eau automatique, thermostat de sécurité. Accepte des bacs GN de profondeur 150 mm.

BUFFETS SUR MESURE

autres dimensions et finitions : nous consulter.