

Maaltijdbuffetwagen Restiself

Serveren a la carte



Geschikt voor de koude en warme lijn

Maaltijdbufferwagens voor het regenereren en/of warm houden van multi-porties 7 x 1/1 GN

DECORS

Onze buffetwagens zijn leverbaar in verschillende stijlen. Van sfeervolle 'oven stijlen' tot maatwerk.



UITRUSTING

- Ingebouwde koelmotor voor koeling aan beide zijden
- Volledig uit r.v.s. opgebouwde wagen
- Regeneratieplaten individueel uitneembaar
- Rondom voorzien van polyethyleen vlekvrrije bumpers
- Bodemplaat in de compartimenten op afschot voor simpele reiniging en droging
- Automatische of handmatige bediening d.m.v. één druk op de knop
- Na afsluiten van het programma en loskoppelen van het elektriciteitsnet minimaal 1 uur temperatuurbehoud
- Ergonomische handgrepen
- Imperiaal aan 3 zijden

OPTIES

- Verwarmd bovenblad
- Hoestkap eventueel incl. verlichting
- Neerklapbaar werkblad
- Telescoop trekrichting
- Trekrichting via kruiskoppeling
- Dienbladrail
- Remsysteem, frontaal of zijkant
- Verwisselbare decorpanelen
- 6 wielen, Ø 160 of 200 mm
- Afruimset
- HACCP volgsysteem
- Afneembaar aansluitsnoer
- Elektrische aandrijving

> Kenmerken

Afmetingen

Lengte x breedte x hoogte	1460 x 720 x 1040 mm
Werkbladhoogte	975 mm

Capaciteit

7 x 1/1 GN warm, benutbare tussenruimte	73 mm
7 x 1/1 GN koud, benutbare tussenruimte	80 mm

Wielen standaard

volledig r.v.s. , Ø 160 mm, ruitopstelling
--

Elektrische aansluiting

Vermogen verwarming	3,6 KW
Vermogen koelgroep	480 W
Amperage 400V	7A
Amperage 240V	16A



Electro Calorique Systems bv | Nederland

T +31 (0)76 532 26 55
F +31 (0)76 532 25 24
info@electrocalorique.nl
www.electrocalorique.nl



Electro Calorique België bvba | België

T +32 (0)15 20 65 75
F +32 (0)15 20 95 60
info@electrocalorique.be
www.electrocalorique.be