

 Refrigerated buffet manufactured in solid wood with a big surface and that allow to insert just until 8 GN 1/1-150 containers.


Available with motorized plexiglass cover.

 Buffet refrigerado fabricado em madeira maciça, com uma grande superfície de exposição e que permite colocar até 8 contentores GN 1/1-150.

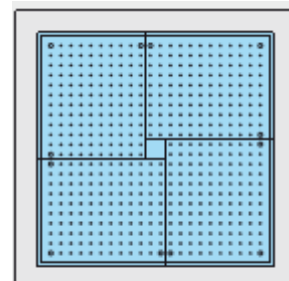
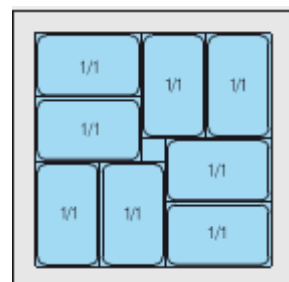
Disponível com cobertura motorizada .

 Buffet refrigerado fabricado en madera maciza, con una amplia zona de exposición que le permite poner hasta 8 contenedores GN 1/1 -150.

Disponible con cobertura acrílica motorizada.

 Buffet réfrigérées fabriqué en massif bois et avec une grandes zones d'exposition qui vous permet d'exposer 8 bacs GN 1/1-150.

Disponible avec couverture en plexiglass motorisé.





REFRIGERATED BUFFET

Work top parts made from AISI 304 stainless steel.
 External surface made in solide wood.
 Plexiglass cover.
 Static evaporation system.
 Capillary cooling system.
 Electronic thermostat with digital display.
 Brass plated swivel castors.
 Tray for ready-to-serve dishes or pastry (supplied on request).



BUFFET REFRIGERADO

Plano de trabalho em aço inoxidavel AISI 304.
 Superfície em madeira maciça.
 Cobertura em acrílico.
 Evaporação estática.
 Sistema de refrigeração por capilar.
 Controlo e visor de temperatura digital.
 Base com rodas.
 Prateleira interna perfurada para pratos ou pastelaria (como opção).



BUFFET REFRIGERADO

Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304.
 Superficie externa en madera masiza.
 Pantalla superior en acrílico.
 Evaporación estática.
 Sistema de refrigeración por capilar.
 Controlador de temperatura digital.
 Base com ruedas.
 Bandeja interna para platos o para pastelerias (bajo demanda).



BUFFET RÉFRIGÉRÉ

Plane de travail en acier inoxydable AISI 304.
 Le surface externe fabriqué en bois solide.
 Couvecle superieur en plexiglass.
 Evaporation statique.
 Systeme de refrigeration par capillaire.
 Controleur de temperatude digital
 Baseavec roues.
 Plateau pour plats cuisines ou patisserie (fourni sur demande).

ACCESSORIE: plate-holder tipping shelf available on request



Model



(mm)



(Kg)



(W)



(C°)

R



(hp)



Gazebo

1395x1395x1652

150

Digital

600

+4°C+10

R 404a

1/4

Aut.

Static

220V/50

Working temperature / Temperatura de funcionamento / Temperatura de funcionamiento / Température de fonctionnement (+25°C / HR 60%): 0/+4°

Fimpex, Lda

Praceta D. Nuno Álvares Pereira 10 – 20 AM
 4450-218 Matosinhos - Portugal
 Telemóvel: (+351) 919 511 871
 Telf./ Fax.: (+351) 220 935 321
 E-mail: geral@fimpex.pt

www.fimpex.pt