

BUFFETS / SALAD'BAR

SALAD'BAR MURAL GN 1/1 / WALL SIDE SALAD'BAR GN 1/1 SBM 40 F/C/M

SALAD'BAR CENTRAL 4 GN 1/1 / DUAL SERVING BUFFETS 4 GN 1/1 SB 40 F/C/M

SALAD'BAR CENTRAL 6 GN 1/1 / DUAL SERVING BUFFETS 6 GN 1/1 SB 60 F/C/M

BUFFETS ÎLOTS / CENTRAL ISLET BUFFET SBC 40 F/C

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12

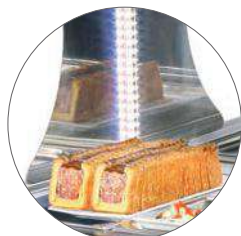
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

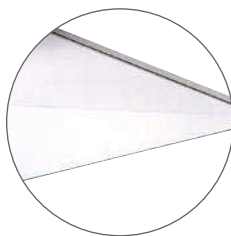
Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

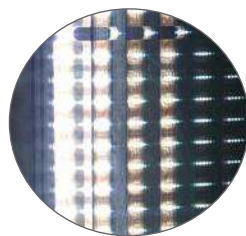
Киргизия +996(312)96-26-47



Miroir / Mirror



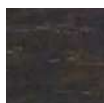
Toit en verre / Glass top



LED



4 GN 1/1


Wenge /
Wenge

Chêne clair /
Light oak

Bois blanc césuré /
Limed white wood


Noir / Black

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
SBM 40 F	0,5 kW	1442 x 834 x 1370 mm	99 kg	230 V
SBM 40 C	3 kW	1442 x 834 x 1370 mm	83 kg	230 V
SBM 40 M	2,25 kW	1442 x 834 x 1370 mm	120 kg	230 V

Buffets muraux en bois avec miroir et soubassement pour le stockage d'assiettes. Menuiserie française. Modèle réfrigéré self-service SBM 40 F B (froid de contact : +2°C/+10°C).

Double froid de conduction grâce à l'épingle en contact avec la plaque inox. Tube d'évaporateur à l'abri de l'air => **pas de dégivrage** ! Régulation précise par **thermostat électronique**. Compresseur Tecumseh France. Gaz R290.

Modèle chauffant self-service SBM 40 C B (+20°C/+90°C).

2 résistances blindées de chauffe dans la cuve. Bain-marie avec système de vidange. Régulation précise par thermostat électronique.

Modèle combiné mixte SBM 40 M B composé de 2 cuves séparées : **1 cuve réfrigérée (+2°C/+10°C)** de capacité 2 x GN 1/1 et **1 cuve chauffante** avec système de bain-marie (+20°C/+90°C) de capacité 2 x GN 1/1 selon les caractéristiques ci-dessus.

Éléments communs : pare-haleine en verre, LED blanc-froid, profilé alu sur tablettes rabattables et démontables (1370 x 165 mm) pour le passage de portes standards 0,8 m, poternes en inox brossé, 4 roues pivotantes dont 2 avec frein, accès direct pour l'entretien, adaptés à tous bacs GN (H : 150 mm maxi). Livrés sans bac GN.



SBM 40 FB

Wenge / Wenge

Wooden wall side buffets with a storage base for plates. French wooden art.

Cold self-service buffet SBM 40 F B (contact cold: +2°C/+10°C).

Double contact cold thanks to the pin in contact with the stainless-steel plate. Pipe of evaporator protected from the air => **no defrost**! Precise regulation through **electronic thermostat**. Compressor Tecumseh France. Gas R290.

Hot self-service buffet SBM 40 C B (+20°C/+90°C).

Heating element in the tank. Bain-marie with draining device. Precise regulation through electronic thermostat.

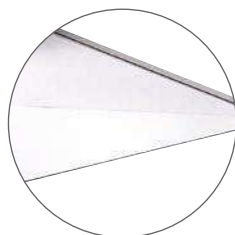
Combined model SBM 40 M B composed of 2 separated tanks: **1 cold tank (+2°C/+10°C)** with capacity 2 x GN 1/1 and **1 hot tank** with bain-marie (+20°C/+90°C) and 2 x GN 1/1 capacity (same specifications as above).

Common features: sneeze guards in glass, white-cold LED, aluminium tracks on extra-large knockdown plate holders (1370 x 165 mm) for 0,8-meter-wide doors, brushed stainless steel posterns, fully mobile with 2 locking casters, direct access for maintenance, suitable for every GN (H : 150 mm maxi). Delivered without GN container.

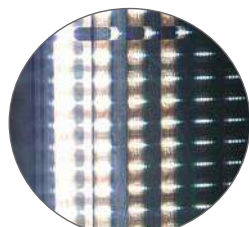
Salad'bar central 4 GN 1/1 / Dual-serving buffets 4 GN 1/1



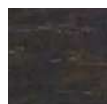
4 GN 1/1



Toit en verre / Glass top



LED



Wenge / Wenge



Chêne clair / Light oak



Bois blanc césuré / Limed white wood



Noir / Black

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts	Capacité Capacity
SB 40 F B	0,5 kW	1442 x 950 x 1370 mm	99 kg	230 V	4 GN 1/1
SB 40 C B	3 kW	1442 x 950 x 1370 mm	83 kg	230 V	4 GN 1/1
SB 40 M B	2,25 kW	1442 x 950 x 1370 mm	120 kg	230 V	4 GN 1/1

Buffets traversants en bois avec soubassement pour le stockage d'assiettes. **Menuiserie française.**

Modèle réfrigéré self-service SB 40 F B (froid de contact : +2°C/+10°C).

Double froid de conduction grâce à l'épingle en contact avec la plaque inox. Tube d'évaporateur à l'abri de l'air => **pas de dégivrage** ! Régulation précise par **thermostat électronique**. Compresseur Tecumseh France. Gaz R290.

Modèle chauffant self-service SB 40 C B (+20°C/+90°C).

Bain-marie avec système de vidange. Régulation précise par thermostat électronique.

Modèle combiné mixte SB 40 M B composé de 2 cuves séparées : **1 cuve réfrigérée (+2°C/+10°C)** de capacité 2 x GN 1/1 et **1 cuve chauffante** avec système de bain-marie **(+20°C/+90°C)** de capacité 2 x GN 1/1 selon les caractéristiques ci-dessus.

Éléments communs : pare-haleine en verre, LED blanc-froid, profilé alu sur tablettes rabattables et démontables (1370 x 165 mm) pour le passage de portes standards 0,8 m, poternes en inox brossé, 4 roues pivotantes dont 2 avec frein, accès direct pour l'entretien, adaptés à tous bacs GN (H : 150 mm maxi). Livrés sans bac GN.



SB 40 F B

Chêne clair / Light oak

Wooden dual-serving buffets with a storage base for plates. **French wooden art.**

Cold self-service buffet SB 40 F B (contact cold: +2°C/+10°C).

Double contact cold thanks to the pin in contact with the stainless-steel plate. Pipe of evaporator protected from the air => **no defrost**! Precise regulation through **electronic thermostat**. Compressor Tecumseh France. Gas R290.

Hot self-service buffet SB 40 C B (+20°C/+90°C).

Heating element in the tank. Precise regulation through electronic thermostat.

Combined model SB 40 M B composed of 2 separated tanks: **1 cold tank (+2°C/+10°C)** with capacity 2 x GN 1/1 and **1 hot tank** with bain-marie **(+20°C/+90°C)** and 2 x GN 1/1 capacity (same specifications as above).

Common features: sneeze guards in glass, white-cold LED, aluminium tracks on extra-large knockdown plate holders (1370 x 165 mm) for 0,8-meter-wide doors, brushed stainless steel posterns, fully mobile with 2 locking casters, direct access for maintenance, suitable for every GN (H : 150 mm maxi). Delivered without GN container.

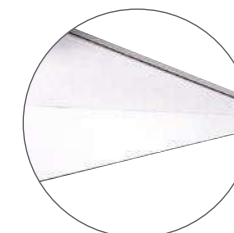


6 GN 1/1

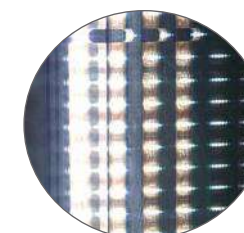


SB 60 F B

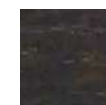
Wenge / Wenge



Toit en verre / Glass top



LED



Wenge /
Wenge



Chêne clair /
Light oak



Bois blanc césuré /
Limed white wood



Noir / Black

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
SB 60 F B	0,5 kW	2092 x 950 x 1370 mm	135 kg	230 V
SB 60 C B	3,6 kW	2092 x 950 x 1370 mm	115 kg	230 V
SB 60 M B	2,25 kW	2092 x 950 x 1370 mm	130 kg	230 V

Buffets traversants en bois avec soubassement pour le stockage d'assiettes. **Menuiserie française.**

Mêmes caractéristiques que les modèles 4 bacs GN 1/1, avec une capacité de 6 bacs GN 1/1 ou 3 bacs GN 1/1 par cuve.

Dimensions des tablettes rabattables : 1970 x 165 mm.

Options :

- 77043SE : kit de jonction droit pour 2 buffets traversants et buffets miroirs,
- 77045SE : kit de jonction corner pour 2 buffets traversants et buffets miroirs,
- 77052 : 2 tablettes tout inox pour buffets traversants.

Wooden dual-serving buffets with a storage base for plates. **French wooden art.**

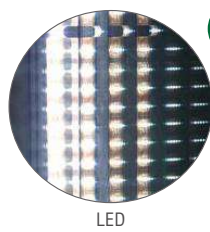
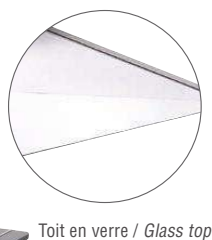
Same specifications as the 4 x GN 1/1 models, with a capacity of 6 containers GN 1/1 or 3 containers GN 1/1 in each tank.

Dimensions of knockdown plate holders: 1970 x 165 mm

Options:

- 77043SE: Straight joining kit for 2 dual-serving buffets and for wall side buffets,
- 77045SE: Corner joining kit for 2 dual-serving buffets and for wall side buffets.
- 77052: 2 side shelves in all stainless steel for dual-serving buffets.

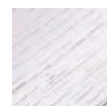
Buffets îlots SBC 40 / Central islet buffet SBC 40



Wenge /
Wenge



Chêne clair /
Light oak



Bois blanc césuré /
Limed white wood



Noir / Black



SBC 40 C avec toit motorisé /
with motor driven top

Îlots centraux en bois avec soubassement pour le stockage d'assiettes. Menuiserie française.

SBC 40 F (+2°C/+10°C) : modèle réfrigéré self-service.

Double froid de conduction. Tube d'évaporateur à l'abri de l'air (pas de dégivrage). Régulation précise par thermostat électronique. Compresseur Tecumseh France. Gaz R290.

SBC 40 C (+20°C/+90°C) : modèle chauffant self-service.

Résistance de chauffe dans la cuve. Bain-marie avec vidange. Régulation précise par thermostat électronique.

Éléments communs : pare-haleine en verre, profilé alu sur tablettes de dressage extra-larges et rabattables (920 x 250 mm) pour le passage de portes de 1 m, poternes en inox brossé, 4 roues pivotantes dont 2 avec frein, accès direct pour l'entretien, adaptés à tous bacs GN (H : 150 mm maxi). Livrés sans bac GN.

Option : toit motorisé (sans étagère centrale).

Wooden central islet buffets with a storage base for plates. French wooden art.

SBC 40 F (contact cold +2°C/+10°C): cold self-service buffet.

Double contact cold. Pipe of evaporator protected from the air (no defrost). Precise regulation through electronic thermostat. Compressor Tecumseh France. Gas R290.

SBC 40 C (+20°C/+90°C): hot self-service buffet.

Heating element in the tank. Bain-marie with draining device. Precise regulation through electronic thermostat

Common features: sneeze guards in glass, aluminium tracks on extra-large knockdown plate holders (920 x 250 mm) for 1-meter-wide doors, brushed stainless steel posterns, fully mobile with 2 locking casters, direct access for maintenance, suitable for every GN (H: 150 mm maxi). Delivered without GN container.

Option: motor-driven top (without middle shelf).

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions tablettes rabattues Dimensions with knockdown plate holders	Poids Weight	Volts Volts
SBC 40 C	3 kW	1445 x 1445 x 1540 mm	1040 x 1040 x 1540 mm	83 kg	230 V
SBC 40 F	0,5 kW	1445 x 1445 x 1540 mm	1040 x 1040 x 1540 mm	99 kg	230 V

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47