


Technical Data Sheet



Code	Catalogue	Page
IEA0020	CATALOGUE	192CS
HS Code	84198180	
Temperature	+20°C/+90°C	
Capacity	4x GN 1/1 h= 150 mm	

Dim. mm (WxDxH)	Energy	kW Total	Voltage	Phase	Frequency	N. Components	Nett. Weight kg
1445 x 1445 x 1540		3,0	230	1F+N	50/60	1	167.00

GB bain-marie buffet, island model, 4x GN 1/1 h=150 mm, canopy not lowerable

Heated buffet model for your warm ready made dishes, vegetables etc. Bain-marie with draining device. Thermostat. Features: central island buffet with opened cabinet for storage possibility for plates, trays. Stainless steel posterns, central roof and shelf with removable protections, breath protection in glass, aluminium tracks on extralarge knockdown plate holders (920x250 mm), 4 double-casters and 2 brake systems. White-cold LED lighting system. Every kind of GN containers till 150 mm deep. Direct access for an easy maintenance. Delivered without any GN container. Standard delivery wooden structure in wenge.

I buffet bagnomaria a isola, 4x GN 1/1 h=150 mm, cappa non abbassabile

Elemento buffet riscaldato per piatti caldi pronti, verdure, ecc. Versione a bagnomaria con scarico. Termostato. Caratteristiche: isola centrale con armadio aperto per l'immagazzinaggio di piatti, vassoi. Cupola centrale e mensola con protezioni rimovibili, protezione cupola in vetro, tracce di alluminio sul scorriavassoio (920 x 250 mm), 4 ruote girevoli - 2 freni. Sistema di illuminazione a LED bianco-freddo. Ogni tipo di contenitori GN fino a 150 mm di altezza utilizzabile. Accesso diretto per una facile manutenzione. Consegnato senza contenitori GN. Struttura in legno. Consegna standard in wenge.

D Bainmarie-Bufferet, Inselmodell, 4x GN 1/1 H=150 mm, Haube nicht absenkbar

Warmes Buffetelement für warme Speisen, Gemüse etc. Bain-Marie Funktion mit Wasserablauf. Thermostat. Hauptmerkmale: zentrales Inselbuffet mit geöffnetem Unterschrank zur Lagerung von Tellern, Schalen. zentrale Kuppel und Regal mit abnehmbare Schutzmaßnahmen, Atemschutz, Aluminiumschienen auf den Tabletrutschen (920x250 mm), 4 Räder – 2 davon mit Bremsen, LED-Beleuchtungssystem. Jede Art von GN-Containern bis 150 mm tief einsetzbar. Geliefert ohne GN-Behälter. Standardausführung in Wenge.

E buffet baño maría a isla, 4x GN 1/1 h=150 mm, campana no regulable en altura

Buffet caliente para sus platos calientes preparados, verduras, etc. Bain-marie con dispositivo de drenaje. Termostato. Características: buffet central de la isla con el gabinete abierto para la posibilidad de almacenamiento para las placas, bandejas. Posternos de acero inoxidable, techo central y estante con protecciones extraíbles, protección respiratoria en vidrio, carriles de aluminio sobre soportes de placa desmontable extralarge (920x250 mm), 4 ruedas dobles y 2 sistemas de frenos. Sistema de iluminación LED blanco-frío. Cada tipo de contenedores GN hasta 150 mm de profundidad. Acceso directo para un fácil mantenimiento. Se entrega sin ningún recipiente GN. Estructura de madera de entrega estándar en wenge.

FR buffet bain-marie à île, 4x GN 1/1 h=150 mm, hotte pas abaissable

Modèle chaud self-service pour vos buffets chauds, plats préparés, légumes etc. Bain-marie avec système de vidange. Thermostat. Ilot central en bois avec soubassement pour le stockage d'assiettes. Poternes en inox brossé, toit et étagère centrale avec retenues amovibles, pare-haleine en verre, profilé alu sur tablettes de dressage extra-larges rabattables (920x250 mm), 4 doubles-roues dont 2 avec freins. Eclairage LED blanc- froid. Tout type de bacs GN jusqu'à 150 mm profondeur. Accès direct pour un entretien aisé. Livré sans bac. Version standard avec structure bois wengé.

P

Buffet banho-maria ilha, 4x GN 1/1 alt.150 mm, cobertura fixa

Buffet aquecido para os seus pratos quentes, legumes, etc. Bain-marie com dispositivo de drenagem. Termostato. Características: buffet de ilha central com gabinete aberto para possibilidade de armazenamento para pratos, bandejas. Posternos de aço inoxidável, tecto central e prateleira com proteções removíveis, proteção respiratória em vidro, trilhos de alumínio em porta-pratos desmontáveis (920x250 mm), 4 rodas duplas e 2 sistemas de freio. Sistema de iluminação LED branco-frio. Cada tipo de contentores GN até 150 mm de profundidade. Acesso directo para uma fácil manutenção. Entregue sem qualquer recipiente GN. Estrutura de madeira de entrega padrão em wenge.

OPTIONAL ACCESSORIES



Code: 9911.5

Catalogue: CATALOGUE

Page: 301CS

GN container in stainless steel, GN 1/1 h=150 mm

GN Behälter in Edelstahl, GN 1/1 H=150 mm

Virtus Group GmbH

Hüserstraße 53 D-59075 Hamm

Phone: +49(0)2381-97371-0

Fax: +49(0)2381-97371-88

e-Mail: info@virtusnet.de - www.virtusnet.de

Geschäftsführer: Vittorio Marrocchino

HRB 4486 Amtsgericht Hamm/Westf.

USt. ID-Nr.: DE814055285

Eori: DE57881370000

WEEE-Reg.-Nr.: DE 99768220

VerpackG: DE1211413051725