

FRESH

Kompleksowa oferta nowoczesnych bufetów
chłodniczych, grzewczych i neutralnych



HORECA 2017

Nowa linia bufetów

- Zawsze świeże potrawy
- Atrakcyjna prezentacja produktów
- Łatwe utrzymanie czystości

 **Komat**

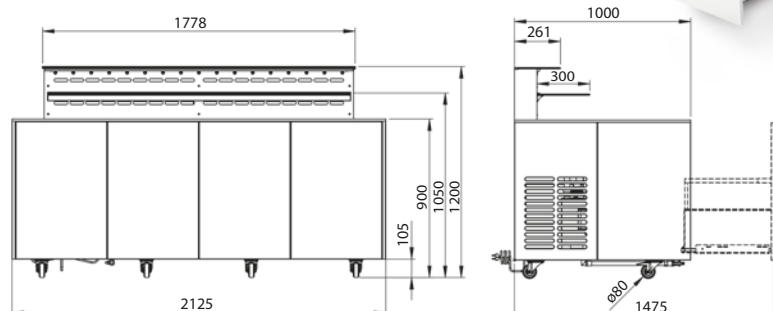


FRESH

Kompleksowa oferta nowoczesnych bufetów chłodniczych, grzewczych i neutralnych

DANE TECHNICZNE:

Wymiary **2125 x 1000 x 900 mm**,
Całkowita wysokość bufetu z nadstawką **1200 mm**,
Po zdjęciu szyby z blatu istnieje możliwość wstawienia **5 pojemników GN2/3 o głębokości 65 mm**,
Bufet posiada **4 szuflady** o pełnym wysuwie,
Zakres regulacji temperatury **4 – 12 °C**,
Moc przyłączeniowa **0,84 kW**,
Zasilanie **220-240V / 50Hz**



Prezentacja na wysokim poziomie

Kaskadowy układ półek zapewnia atrakcyjną prezentację produktów, pozwala odpowiednio je wyeksponować oraz ułatwia do nich dostęp klientom. W bufecie chłodniczym dodatkowy efekt wizualny zapewnia mgiełka pary wodnej okalająca prezentowane potrawy.



Dowolność zabudowy

We wszystkich bufetach z linii FRESH dajemy Państwu możliwość zastosowania dowolnej zabudowy. Dzięki temu bufet wpasuje się w każde wnętrze. Zabudowę wykonać można w wielu wariantach kolorystycznych z materiałów takich jak drewno, stal, kamień, konglomerat lub Corian®.



Bezpieczeństwo

Zastosowanie w bufecie grzewczym płyty indukcyjnej zwiększa bezpieczeństwo, eliminując ryzyko poparzenia się przez klientów i obsługę oraz pozwala szybciej osiągnąć zadaną temperaturę.



Ekonomiczność i ochrona środowiska

Bufety z linii FRESH prócz funkcjonalności zapewniają odpowiedni poziom energooszczędności. W bufecie chłodniczym został zastosowany wysokiej klasy układ chłodniczy oparty na niezawodnym i energooszczędnym agregacie pracującym na ekologicznym czynniku chłodzącym. Dzięki temu utrzymana jest stabilna temperatura w zakresie od 4 do 12°C, a urządzenie jest przyjazne środowisku. W bufecie grzewczym energooszczędność gwarantuje zastosowanie płyty indukcyjnej.



Zawsze świeże potrawy

Potrawy eksponowane na bufecie chłodniczym FRESH pozostaną zawsze świeże nie tylko dlatego, że chłodzone są półki bufetu oraz powierzchnia blatu, ale także dzięki nadmuchowi powietrza o zwiększonej wilgotności, które zapobiega wysuszeniu produktów.



Łatwe utrzymanie czystości

Odpowiednia konstrukcja bufetów z linii FRESH umożliwia łatwe utrzymanie urządzenia w czystości. Gwarantują to m.in. rozwiązania takie jak łatwe w demontażu półki nastawiane na blat, wygodny dostęp do agregatu ukrytego w podstawie oraz łatwy dostęp do podnoszonego na siłownikach parownika.



Dodatkowa przestrzeń

Przestrzeń pod bufetem została wypełniona systemem wyjątkowo pojemnych szuflad.



System premiumCold

Bufet chłodniczy FRESH wyposażony jest w innowacyjny podział na strefy chłodzenia. System premiumCold oparty jest na wymuszonym obiegu zimnego powietrza, które dzięki nowatorskim rozwiązaniom chłodzi nie tylko powierzchnię blatu i półek, ale również schładza bezpośrednio potrawy. Zimne powietrze, otaczające potrawy z każdej strony, stwarza idealny mikroklimat pozwalający na długo zachować walory smakowe i jakościowe prezentowanych produktów.

