MEUBLE BUFFET CHAUD POUR RESTAURANT
Référence : 15129



RESUME

Le meuble buffet chauffant professionnel a une capacité de 4 bacs GN 1/1 pour un service optimal.

Les aliments sont maintenus à la température de service parfaite grâce à un système de bain-marie fiable et performant, garantissant la qualité de vos plats.

Conçu pour maximiser l'expérience client et la fluidité du service, le meuble buffet chaud possède :

- Un éclairage LED intégré
- Des glissières de plateau réglables.

Le meuble chauffant de buffet a une conception centrale, ce qui permet un accès de tous côtés.

Il est équipé de roulettes verrouillables, permettant de le déplacer rapidement et facilement.

Les points forts :

- Grande capacité
- Éclairage LED
- Glissière de plateau rétractable
- Alimentation 220-240 V
- Bacs Gn 1/1 pas inclus
- Garantie 2 ans pièces et main d'oeuvre



DESCRIPTION

Pourquoi utiliser le meuble buffet chaud pour restaurant ?

Le meuble buffet chaud pour restaurant maintient les aliments à la température de service idéale.

Avec une capacité de 4 bacs GN 1/1 d'une profondeur maximale de 150 mm, il permet de présenter un large choix de plats chauds (entrée, plats principaux, légumes d'accompagnement), réduisant la fréquence de réapprovisionnement.

Les bacs GN ne sont pas inclus avec le meuble buffet chauffant.

Ce buffet chauffant à une plage de température entre 30°C et 90°C, afin de conserver au chaud les aliments.

Les commandes et affichages numériques conviviaux offrent une gestion précise de la température, essentielle pour la sécurité alimentaire.

La cuve en acier inoxydable est robuste mais surtout facile à nettoyer, ce qui est important pour le respect des protocoles d'hygiène (normes HACCP) dans la restauration professionnelle.

Ce buffet chauffant fluidifie le libre-service et met en valeur les plats grâce à son pare-haleine éclairé et rétractable. Ce dernier protège les aliments des contaminations extérieures tout en valorisant les aliments grâce à l'éclairage intégré.

De plus, il comporte une glissière de plateau intégrée qui permet aux clients de faire glisser leur plateau facilement le long du buffet, améliorant l'ergonomie et la rapidité du flux.

Avec des dimensions 1338 x 1490 x 766 mm, il offre une grande surface d'exposition sans être trop encombrant.

Le meuble est garanti 2 ans pièces et main d'oeuvre.

Parmi notre mobilier pour buffet, découvrez aussi nos meubles

à verrines ainsi que nos présentoirs pour ramequins en porcelaine.

Pour vos salles de restauration, optez aussi pour les dessertes pros en bois.

Afin d'organiser vos salles de restauration, choisissez votre mobilier CHR d'intérieur avec des chaises professionnels de restaurant et des tables professionnelles CHR ou des lampes chauffantes pour cuisine pro.

Découvrez notre chauffe frite professionnel inox idéal pour les buffets.

Comment choisir son meuble de buffet chauffant professionnel ?

Un meuble de buffet est un outil de travail et un élément central de la décoration de votre salle.

Vous devez prendre en compte la capacité du meuble buffet restaurant en fonction du nombre de bacs GN 1/1.

Il est aussi important de mesurer la longueur, la profondeur et la hauteur nécessaires. Nous vous conseillons de laisser au moins 70 cm d'espace libre entre le buffet et les tables ou murs pour la circulation du personnel et des clients.

Dans le secteur du CHR, la résistance et l'hygiène sont non négociables, choisissez un meuble de buffet avec des matériaux résistants et qui possède des cuves faciles à nettoyer et qui résistent à la corrosion.

Le buffet chauffant doit respecter les normes d'hygiène locales (HACCP) et doit être conçu pour un usage professionnel intensif.

Pour finaliser votre choix, le design est aussi important car le meuble doit être en harmonie avec la décoration de votre restaurant.

Comment installer et entretenir son buffet chauffant ?

Suivez les étapes suivantes pour le montage du buffet chauffant professionnel

1. Retirez l'appareil de son emballage et veillez à enlevez tous les films plastiques et revêtements de protection de toutes les surfaces

2. Placez l'appareil sur une surface stable

3. Maintenez une distance de 20 cm entre le meuble et les murs

4. Avant la première utilisation, nettoyez les tablettes et l'intérieur avec de l'eau savonneuse et séchez-les

5. Reglez les freins des roulettes pour maintenir l'appareil en position

6. Verifiez que le robinet de vidange est fermé

Laissez le meuble refroidir avant de procéder au nettoyage et à l'entretien.

1. Essayez l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide

2. Retirez lac bacs GN et nottyez-les avec un chiffon à l'eau chaude savonneuse

3. Ouvez le robinet de vidange pour vider le réservoir d'eau, puis fermez le robinet

N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasifs.

Téléchargez la notice d'installation et d'entretien pour plus

d'informations.

Caractéristiques du meuble de buffet chauffant avec roulettes

Dimensions (h x L x p) : 1338 x 1490 x 766 mm

Alimentation : 220-240 V

Poids : 104 kg

Capacité : 4 x GN 1/1 (non inclus)

Profondeur maximale pour les bacs GN : GN : 150 mm

Composé :

- D'une pare-haleine éclairée et rétractable
- D'une glissière de plateau
- De commandes et affichages numériques conviviaux
- D'une cuve en acier inoxydable facile à nettoyer
- D'étagères et roulettes