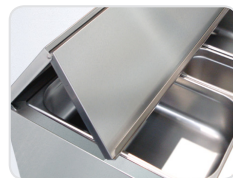




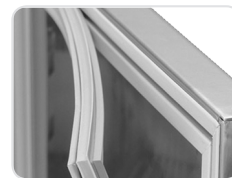
Evaporator with anti-corrosion protective coating



Doors with dual-effect hinges (self-closing at <math><90^\circ</math> and hold-open at <math>>90^\circ</math>)



Top with cover



Easily removable magnetic gaskets



Rounded inside corners

The Buffet counter is designed to conserve ingredients for salads and cold dishes. This open counter holds Gastronorm containers in a variety of combinations tailoring it to end-user measurements.

**Performance and durability:** optimum working conditions provided by dual flow evaporators with anti-corrosion protective coating.

**Versatility:** hinged cover guarantees perfect adaptability when in use or idle.

La table réfrigérée Buffet a été conçue pour la conservation des ingrédients nécessaires à la préparation des salades et des assiettes froides. C'est un meuble ouvert qui admet les bacs gastronorm avec une grande variété de combinaisons, à la convenance de l'utilisateur.

**Performance et durabilité :** les conditions de fonctionnement sont optimales grâce à des évaporateurs à double flux protégés contre la corrosion.

**Multi-usages :** le couvercle articulé garantit une adaptation parfaite du meuble aux périodes de fonctionnement et de repos.

Der Buffet-Kühltisch wurde eigens für die Konservierung von Zutaten für die Vorbereitung von Salaten und Kaltspeisen konzipiert. Geöffnet bietet es benutzergerecht den Einsatz von Gastronorm-Behältern in den verschiedensten Kombinationen.

**Performance und Haltbarkeit:** Die Verdampfer mit Doppelfluss sind korrosionsbeständig und bieten optimale Betriebsbedingungen.

**Vielseitige Verwendung:** Die abnehmbare Platte sorgt für die perfekte Funktionsanpassung des Kühltisches (Gerät in Betrieb bzw. außer Gebrauch).



	L5 - 1320	L5 - 1755
Operating temp. Temp. de fonctionnement Betriebstemperatur	°C +2 ... +8	+2 ... +8
Width Largeur Breite	mm 1320	1755
Depth Profondeur Tiefe	mm 700	700
Height Hauteur Höhe	mm 850	850
Gross volume Volume brut Bruttorauminhalt	L 260	400

**Features:**

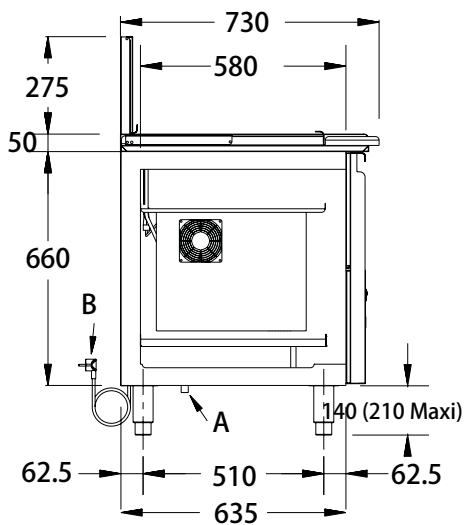
- Inside and out food grade stainless steel with easy-clean finishing
- Insulation by water-based polyurethane with zero ODP (Ozone Depleting Potential) and zero GWP (Global Warming Potential), injected at high-pressure, density 40kg/m<sup>3</sup>
- Automatic door closure and easy replacing magnetic gaskets
- Dual flow evaporators with anti-corrosion protective coating
- Interior designed to hold GN 1/1 containers
- Height adjustable stainless steel feet
- Non refrigerated drawer above the condenser unit

**Caractéristiques:**

- Intérieur et extérieur en acier inox facilement nettoyable
- Isolation en polyuréthane à base de l'eau avec zéro PDO (Potentiel de Destruction de l'Ozone) et zéro PRG (Potentiel de Réchauffement Global), injecté à haute-pression, densité 40kg/m<sup>3</sup>
- Portes pourvues d'un dispositif de fermeture automatique et de joints étanches facilement remplaçables
- Évaporateurs à double flux traités contre la corrosion
- Permet l'utilisation des bacs Gastronorm 1/1
- Pieds en acier inox réglables en hauteur
- Tiroir de service non réfrigéré

**Merkmale:**

- Außen – und Innenverkleidung aus leichtreinigendem Edelstahl
- Isolationsmaterial in PUR auf Wasser-Basis mit null ODP (Ozonabbaupotenzial) und null GWP (Treibhauspotenzial), unter hohem Druck injiziert, 40kg/m<sup>3</sup> Dichte
- Türen mit Automatikverschluss und auswechselbarem Dichtungsgummi
- Verdampfer mit Doppelfluss und korrosionsbeständig
- Ausstattung für die Benutzung von Gastronormbehälter 1/1
- Höhen verstellbare Edelstahlfüße
- Serviceschubladen nicht gekühlt



A: Drainpipe Tuyau d'écoulement Abflussrohr  
B: Power Cable Câble d'alimentation Stromzuführungskabel

**Options Options Optionen :**

- Swivel castors Roulettes pivotantes Einsteckrollen
- 220-240 V / 60 Hz
- Glycol-ready Préparé pour Glycole Vorbereitet für Glykol
- Remote group Groupe à distance Längengruppen (10/20 m)
- Set of 2 drawers Kit de 2 tiroirs Mit 2 Schubladen (2x 1/2)
- Stainless steel back Arrière en inox CNS-Rückverkleidung
- Door brake Frein de porte Türbremse (110°)

**Shipping data Données d'expédition Lieferdaten**

		L5 - 1320	L5 - 1755
Packed weight Poids d'expédition Verpackte Gesamtgewicht	kg	114	140
Shipping volume Volume d'expédition Ladevolumen	m <sup>3</sup>	1,12	1,48

**Technical data Données Techniques Technische Daten**

		L5 - 1320	L5 - 1755
Power supply Alimentation électrique Elektrizitätsversorgung	V / Hz	220-240 / 50	220-240 / 50
Input power Puissance absorbée Eingangsleistung	W / A	177 / 0,9	246 / 1,3
Cooling power Puissance frigorifique Kühlleistung Te -10°C Tc +45°C	W	357	477
Average relative humidity Humidité relative moyenne Relative Luftfeuchtigkeit	%	80	81
Refrigerant fluid/GWP Fluide réfrigérant/PRP Kältemittel-Fluidtyp/THP		R290/3	R290/3
Refrigerant charge Charge de fluide frigorigène Kältemittelfüllung	kg	0,075	0,090

**Efficiency information Informations sur l'efficacité Effizienzinformationen**

		L5 - 1320	L5 - 1755
Net volume Volume utile Nettorauminhalt	L	180 + 1xGN1/1; 2xGN1/2; 3xGN1/9	270 + 2xGN1/1; 2xGN1/2; 6xGN1/9
Climate class Classe d'ambiance Klimaklasse		5	5