



ISLAS DE BUFFET GN1/1 / ISOLA M

FRÍO - RESTAURACIÓN Y BUFFET - ISLAS AUTOSERVICIO

DESCONGELACIÓN
AUTOMÁTICA

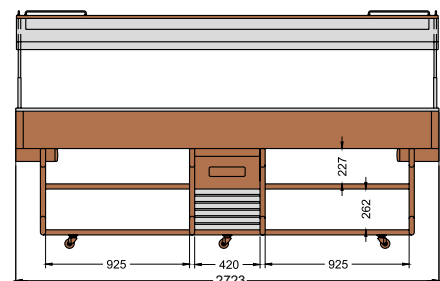
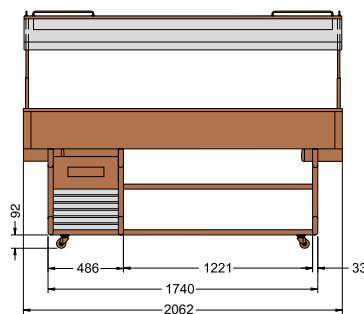
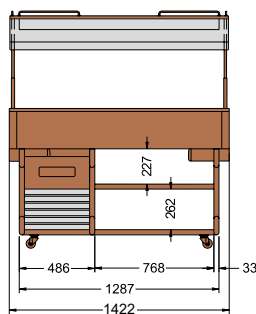
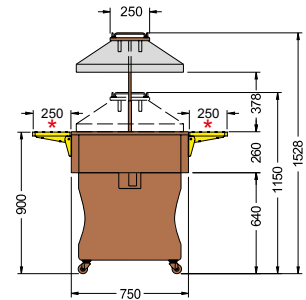
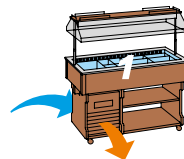
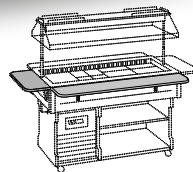
NUEVA REFERENCIA
NOVEDADES 2025



ISOLA 4 M

ACCESORIOS

- Soporte para platos lado largo: **consultar**
- Soporte para platos lado corto: **consultar**



	ISOLA 4 M	ISOLA 6 M	ISOLA 8 M
	1422x750x1530 mm	2062x750x1530 mm	2723x1092x1188 mm
	4xGN1/1 (2xGN2/1, 8xGN1/2, 16xGN1/4, ...)	6xGN1/1 (3xGN2/1, 12xGN1/2, 24xGN1/4, ...)	8xGN1/1 (4xGN2/1, 16xGN1/2, 32xGN1/4, ...)
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	340 W	350 W	480 W
	116 kg	165 kg	230 kg
	1510x810x1240 mm	2150x810x1240 mm	2960x810x1240 mm

Cubetas GN no incluidas.

ISOLA M

Islas de buffet refrigeradas, con capacidad para 4, 6 y 8 cubetas gastronorm GN 1/1 con fondo entre 100 y 150 mm.

- Cuba y rejillas de ventilación en acero inoxidable AISI 304.
- Estructura de madera con acabado nogal oscuro o claro.
- Cúpula motorizada de plexiglás termoformado de alta transparencia, con brazos telescópicos de acero inox.
- Aislamiento de espuma de polietileno de alta densidad.
- Iluminación LED.
- Panel de control táctil con display de temperatura.
- Ruedas pivotantes con freno.
- Estantes inferiores de madera.