

BUFFETVOGN MED KJØLING

Pro 411-Cool E

Pro 411-Cool E er en kjølt buffetvogn med plass til fire GN 1/1-beholdere. Tilgang fra begge sider, LED-belysning og nedfellbare brettbaner gir en oversiktlig serveringsstasjon for kalde retter.



Fordeler som standard

- **Fire GN 1/1-plasser** gir rom for flere retter i ett kjølt basseng.
- **Kjøling fra +2 til +10 °C** med digital temperaturstyring og statisk kjøling.
- **Selvbetjening fra begge sider** gir gjestene god tilgang til maten.
- **Granitt og eikedekor** kombinerer Rosa Porrino arbeidsflate med fargen Silver oak.
- **LED og hygieskjerm** belyser og skjermer maten under servering.
- **Enkel å flytte** med fire svingbare hjul, hvorav to har brems.

Bartscher Pro 411-Cool E. Produktbilde fra Bartscher. Mat er vist som serveringseksempel.

Kapasitet	Temperaturområde	Elektrisk tilkobling
4 × GN 1/1	+2 til +10 °C	230 V · 270 W

Dette følger med

Fire GN 1/1-beholdere med 150 mm dybde og tre tverrstenger på 530 × 20 mm.

Nedfellbare brettbaner på begge sider, hygieskjerm og separat betjent LED-belysning.

Ferdig montert vogn med digital temperaturstyring og hjul med parkeringsbrems.

Aktuell for hotellfrokost, kantiner, restauranter og institusjoner som serverer salater, pålegg og desserter i tidsbegrensede buffetøkter.

E. CHRISTIANSEN AS

Vaskemaskiner • Sykehusutstyr • Storkjøkkenmaskiner

Skolmar 26, 3232 Sandefjord | Telefon 33 48 57 70 | www.christiansen.no

Funksjoner og fordeler

Bartscher sine detaljbilder viser løsningene på Pro 411-Cool E. Alle funksjonene nedenfor inngår i standardleveransen.



01 Digital temperaturstyring

Temperaturen stilles mellom +2 og +10 °C. Displayet viser temperaturen i kjølebassenget, og grønn kontrollampe viser at vognen er slått på.

Enkel innstilling og oversikt under servering.



02 LED og hygieskjerm

LED-belysningen under overdelen kan slås av og på separat. Hygieskjermen skjærer matpresentasjonen samtidig som gjestene kan se utvalget.

Rettene blir synlige og buffetområdet oversiktlig.



03 Brettbaner som kan felles ned

Brettbanene gir støtte under selvbetjening og kan felles ned når de ikke brukes. Oppgitt størrelse på brettbanen er 1 460 × 310 mm.

Gjestene får en praktisk flate for serveringsbrettet.



04 GN-beholdere og granittflate

Ett basseng har plass til fire GN 1/1-beholdere med inntil 150 mm dybde. Arbeidsflaten rundt bassenget er i granitt Rosa Porrino.

Rettene kan skiftes med standard GN-beholdere.



05 Mobil vogn med parkeringsbrems

Fire svingbare hjul gjør det mulig å flytte vognen. To hjul har brems og låses når vognen er plassert for servering.

Fleksibel plassering og stabil oppstilling.

Produktbilder og funksjonsillustrasjon: Bartscher.

E. CHRISTIANSEN AS

Vaskemaskiner • Sykehusutstyr • Storkjøkkenmaskiner

Skolmar 26, 3232 Sandefjord | Telefon 33 48 57 70 | www.christiansen.no

Tekniske data

Pro 411-Cool E i Silver oak. Artikkelnummer 125528.

Egenskap	Pro 411-Cool E
Artikkelnummer / GTIN	125528 / 4015613876306
Kapasitet / antall basseng	4 × GN 1/1 / 1 basseng
Maksimal dybde på GN-beholder	150 mm
Kjølemetode	Statisk kjøling
Temperaturområde	+2 til +10 °C
Temperaturstyring	Digitalt display og temperaturinnstilling
Avriming	Automatisk og manuelt valg
Klimaklasse / romtemperatur	Klasse 4 / inntil +30 °C
Kjølemedium / mengde	R290 / 0,095 kg
Tilkoblingseffekt	0,27 kW (270 W)
Spennings / frekvens	230 V / 50 Hz
Lengde på strømledning	2,3 m
Brettbane / mål per brettbane	Nedfellbar / 1 460 × 310 mm
Hjul	4 svingbare, 2 med brems
Avløpskran	Ingen

Materialer og utførelse

Del	Utførelse
Kabinett og konstruksjon	Tre og rustfritt stål
Arbeidsflate	Granitt Rosa Porrino
Farge	Silver oak
Overdel	Hygieneskjerm med separat betjent LED
Leveringsform	Ferdig montert

Servering og daglig bruk

Kjøl vognen ned før mat settes inn. Bruksanvisningen angir omtrent 40 minutter til oppnådd temperatur og anbefaler serveringsøker på maksimalt 2–3 timer. Matvarene må ha riktig temperatur ved innsetting og følges opp under servering.

GN-beholdere tas ut for rengjøring. Vognens flater rengjøres med myk klut og mildt rengjøringsmiddel etter bruksanvisningen.

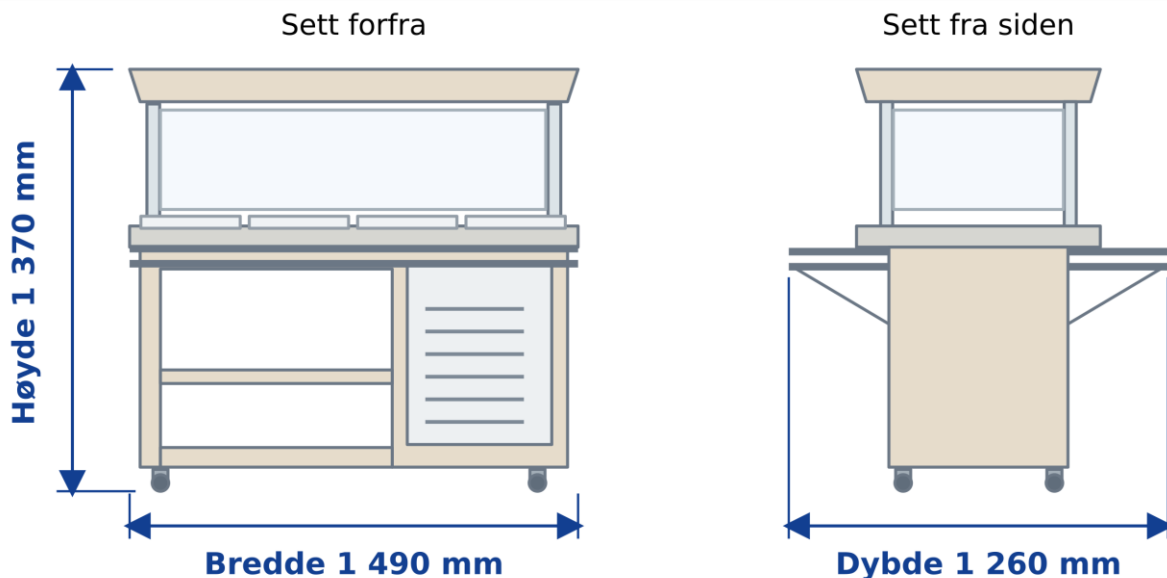
E. CHRISTIANSEN AS

Vaskemaskiner • Sykehusutstyr • Storkjøkkenmaskiner

Skolmar 26, 3232 Sandefjord | Telefon 33 48 57 70 | www.christiansen.no

Installasjon og ekstraustyr

Beregn plass til vognen, betjening fra begge sider og fri lufting rundt kjøleenheten. Brettbanene kan felles ned.



Skjematisk målillustrasjon. Yttermål fra produktarket 09/2026. Ikke i målestokk.

Yttermål B x D x H: 1 490 x 1 260 x 1 370 mm. Nettvekt: 129,9 kg.

Bredde og vekt avviker fra bruksanvisningen 06/2026. Bekreft leveringsmål og transportåpninger ved bestilling.

Plassering og tilkobling

Elektrisk: 230 V / 50 Hz, 270 W. Eget jordet uttak og 2,3 m strømledning.

Plassering: Plant, bærekraftig underlag. Minst 10 cm fri avstand til vegger og andre gjenstander. Ventilasjonsåpninger holdes frie.

Oppstart: La vognen stå oppreist minst 2 timer før første tilkobling. Kjøl ned til riktig temperatur før servering, og lås hjulbremsene.

Tilvalg og ekstraustyr

Bestilles separat. Ekstra GN-beholdere utover de fire GN 1/1-beholderne som følger med. Brettbaner, LED og hygieneskjerm inngår i standardleveransen.

Ekstra GN-beholder	Dybde / volum	Artikkelnummer
GN 1/1	150 mm / 21 liter	A120610
GN 1/2	150 mm / 9,5 liter	A120620
GN 1/3	150 mm / 5,75 liter	A123150
GN 2/3	150 mm / 13 liter	A125150
GN 2/4	150 mm / 9 liter	A128150

Oppdeling i mindre GN-formater må tilpasses bassenget og nødvendige tverrstenger.

Kilder: Bartscher produktark 125528 (09/2026), produktnettside og bruksanvisning (26.06.2026). Produktbilder: Bartscher. www.bartscher.com

E. CHRISTIANSEN AS

Vaskemaskiner • Sykehusutstyr • Storkjøkkenmaskiner

Skolmar 26, 3232 Sandefjord | Telefon 33 48 57 70 | www.christiansen.no