

CATALOGUE TECHNIQUE

ISOLA M

Buffets & chariots mobiles
réfrigérés · neutres · chauffants

Cuve en acier inox AISI 304 et structure en bois massif verni.
Capot motorisé en PMMA haute transparence, éclairage LED et centrale électronique tactile : une gamme complète pour le buffet libre-service, en froid statique ou ventilé comme en maintien au chaud.

**ISOLA 4 M**

version réfrigérée statique · éclairage LED

MODÈLES

ISOLA 4 M

ISOLA 6 M

ISOLA 8 M

STATIQUE

VENTILÉ · VT

NEUTRE

BAIN-MARIE

DRY

HOT

LA GAMME ISOLA M

Le **buffet ISOLA M** associe la chaleur du bois massif à la rigueur de l'inox alimentaire. Conçu comme un îlot mobile en libre accès, il se décline en **trois longueurs** (4, 6 et 8 bacs GN 1/1) et dans toutes les configurations de service : **froid statique, froid ventilé**, plan **neutre**, ainsi qu'en **maintien au chaud** (Bain-Marie, Dry, Hot).

Le capot motorisé en PMMA et l'éclairage LED assurent une présentation soignée des mets ; les roues pivotantes et les tablettes inférieures en font un équipement aussi pratique en salle qu'en réserve.

LONGUEURS

3 · 4 / 6 / 8 bacs

TENSION DE SÉRIE

230 V 1 · 50 Hz

FLUIDE FRIGORIGÈNE

R290 écologique

Classe climatique MAX – 25 °C / 60 % H.R. · conformité **EN-ISO 23953**. Bacs Gastronorm inox de **1/9 à 2/1**, profondeur jusqu'à **150 mm**.

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- ▶ Cuve en acier inox **AISI 304**, structure extérieure en **bois massif** verni (noyer foncé ou clair).
- ▶ Grilles de ventilation en inox AISI 304.
- ▶ Capot motorisé en **PMMA thermoformé** haute transparence, bras télescopiques de soutien en acier inox.
- ▶ Isolation thermique par mousse **polyéthylène haute densité**.
- ▶ Versions réfrigérées avec **éclairage LED** (température de couleur au choix : 3 000 K ou 6 500 K).
- ▶ Centrale électronique à **écran tactile** · affichage digital de la température intérieure.
- ▶ Roues pivotantes de série, avec et sans frein.
- ▶ Tablettes de rangement inférieures.



ISOLA 8 M — VERSION RÉFRIGÉRÉE
CAPOT PMMA · 8 BACS GN 1/1 · RANGEMENT BAS

SPÉCIFIQUE VERSIONS CHAUFFANTES

- ▶ Isolation thermique renforcée en **laine de roche**.
- ▶ Éclairage et chauffage d'appoint par **lampes infrarouge 300 W**.
- ▶ Centrale électronique avec affichage digital de la température.

Coloris bois **standard** : COD. 04 (noyer foncé) · COD. 05 (noyer clair).
Coloris **optionnels** : COD. 07 (+2 %) · finition RAL COD. 70 (+5 %).

FROID

TROIS MODES DE SERVICE

Selon les produits exposés et la durée de présentation, ISOLA M se choisit en froid **statique**, en froid **ventilé (VT)** pour un refroidissement renforcé, ou en plan **neutre** à température ambiante.



ISOLA M

+4/+10 °C

FROID STATIQUE

- ▶ Réfrigération **statique** à dégivrage automatique.
- ▶ Refroidissement homogène, idéal pour les **produits emballés** et préparations froides.
- ▶ Bacs inox GN **1/9 à 2/1**, h. utile 100 → 150 mm.



ISOLA M VT

+4/+10 °C

FROID VENTILÉ

- ▶ Réfrigération à **double ventilation**, dégivrage automatique.
- ▶ Circulation d'air froid **au-dessus et sous les bacs** – froid renforcé et homogène.
- ▶ Bacs inox GN **1/9 à 2/1**, h. utile 65 → 150 mm.

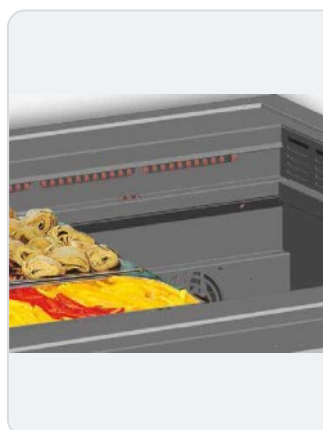


ISOLA M NEUTRE

Ambiante

PLAN NEUTRE

- ▶ Fonctionnement à **température ambiante** (sans groupe).
- ▶ Plan d'exposition **neutre** en acier inox 1320 × 645 mm.
- ▶ Parfait pour viennoiseries, pains et produits secs.



DOUBLE VENTILATION VT

FLUX D'AIR FROID SUR ET SOUS LES BACS

Le passage d'air froid **au-dessus et en-dessous** des bacs Gastronorm garantit une température stable sur toute la hauteur du bac, même en service prolongé et en ambiance chaude – un atout décisif pour les denrées sensibles.

Éclairage LED intégré au capot – température de couleur au choix **3 000 K** (chaud) ou **6 500 K** (neutre froid) pour valoriser au mieux chaque type de produit.

FROID
MODÈLES & CARACTÉRISTIQUES

MODÈLE	TEMP. °C	DIM. EXT. MM L × P × H	EMBALLAGE MM L × P × H	POIDS KG NET / BRUT	CONFIGURATION BACS	PUISS. W	RÉFRIG.
ISOLA 4 M	+4/+10	1422×750×1530	1510×810×1240	116 / 140	4 bacs GN 1/1 · h. 100-150	340	R290
ISOLA 4 M VT	+4/+10	1422×750×1530	1510×810×1240	130 / 154	4 bacs GN 1/1 · h. 65-150	450	R290
ISOLA 4 M NEUTRE	Amb.	1422×750×1530	1510×810×1240	104 / 128	1 plan inox 1320×645	200	Neutre
ISOLA 6 M	+4/+10	2062×750×1530	2150×810×1240	165 / 194	6 bacs GN 1/1 · h. 100-150	350	R290
ISOLA 6 M VT	+4/+10	2062×750×1530	2150×810×1240	179 / 208	6 bacs GN 1/1 · h. 65-150	630	R290
ISOLA 8 M	+4/+10	2723×750×1530	2960×830×1270	230 / 274	8 bacs GN 1/1 · h. 100-150	480	R290
ISOLA 8 M VT	+4/+10	2723×750×1530	2960×830×1270	255 / 299	8 bacs GN 1/1 · h. 65-150	890	R290

Tension de série : 230 V / 1 / 50 Hz · Classe climatique MAX (25 °C – 60 % H.R.) · éclairage LED 3 000 K / 6 500 K au choix · bacs GN non fournis (accessoire).

COLORIS BOIS


COD. 04
Noyer foncé



COD. 05
Noyer clair



COD. 07
Optionnel +2 %



RAL - COD. 70
au choix +5 %

Teintes indicatives. Coloris standard sans incidence ; finitions optionnelles selon liste tarifaire en vigueur.

ACCESSOIRES


Kit portes coulissantes
verre fumé · accès rangement bas



Porte-assiettes rabattables
tablette latérale escamotable

CHAUD

MAINTIEN AU CHAUD



ISOLA 4 M BAIN-MARIE
LAMPES CHAUFFANTES INFRAROUGE · CUVE CHAUFFÉE

Pour le service chaud, ISOLA M reçoit une **isolation renforcée en laine de roche** et un **chauffage d'appoint par lampes infrarouge 300 W**. Trois technologies répondent à chaque usage :

BM – bain-marie à eau · **DRY** – chauffe à sec en cuve · **HOT** – plaques vitrocéramique. Toutes versions à centrale électronique avec affichage digital de la température.

OPTION BAIN-MARIE

- ▶ **Remplissage automatique de l'eau** – confort d'exploitation et sécurité accrue.



ISOLA M BM

+30/+90 °C

- ▶ **Bain-Marie** : chauffe-eau haute efficacité par résistances 600 W.
- ▶ Sécurité par capteur flottant de niveau d'eau et **alarme sonore**.
- ▶ Vidange par **robinet chromé**.
- ▶ Bacs GN **1/4 à 2/1**, profondeur 150 mm uniquement.



ISOLA M DRY

+30/+70 °C

- ▶ Réchauffage **à sec** par résistances en cuve 700 W.
- ▶ Idéal pour viennoiseries, fritures et produits croustillants.
- ▶ Bacs GN **1/4 à 2/1**, profondeur 150 mm.



ISOLA M HOT

+30/+90 °C

- ▶ Réchauffage par **plaques vitrocéramique** 650 × 530 mm.
- ▶ Surface lisse, montée en température rapide et nettoyage aisé.
- ▶ ISOLA 4 M : 2 plaques · ISOLA 6 M : 3 plaques.

CHAUD
MODÈLES & CARACTÉRISTIQUES

MODÈLE	TEMP. °C	DIM. EXT. MM L × P × H	EMBALLAGE MM L × P × H	POIDS KG NET / BRUT	CONFIGURATION BACS	PUISS. W	TENSION
ISOLA 4 M BM	+30/+90	1422×750×1530	1510×810×1240	112 / 136	4 bacs GN 1/1 · h. 150 uniqu.	3540	230 / 1 / 50
ISOLA 4 M DRY	+30/+70	1422×750×1530	1510×810×1240	105 / 129	4 bacs GN 1/1 · h. 20-150	2700	230 / 1 / 50
ISOLA 4 M HOT	+30/+90	1422×750×1530	1510×810×1240	105 / 129	4 bacs GN 1/1 · h. 20-65	2300	230 / 1 / 50
ISOLA 6 M BM	+30/+90	2062×750×1530	2150×810×1240	140 / 169	6 bacs GN 1/1 · h. 150 uniqu.	4400	400 / 3 / 50
ISOLA 6 M DRY	+30/+70	2062×750×1530	2150×810×1240	133 / 162	6 bacs GN 1/1 · h. 20-150	3550	400 / 3 / 50
ISOLA 6 M HOT	+30/+90	2062×750×1530	2150×810×1240	130 / 159	6 bacs GN 1/1 · h. 20-65	3200	230 / 1 / 50

 Tension de série : 230 V / 1 / 50 Hz — sauf **ISOLA 6 M BM** et **ISOLA 6 M DRY** en 400 V / 3 / 50 Hz. Bacs GN non fournis (accessoire).

PLAQUES VITROCÉRAMIQUE — VERSION HOT

ISOLA 4 M HOT

2 plaques · 530 × 650 mm


ISOLA 6 M HOT

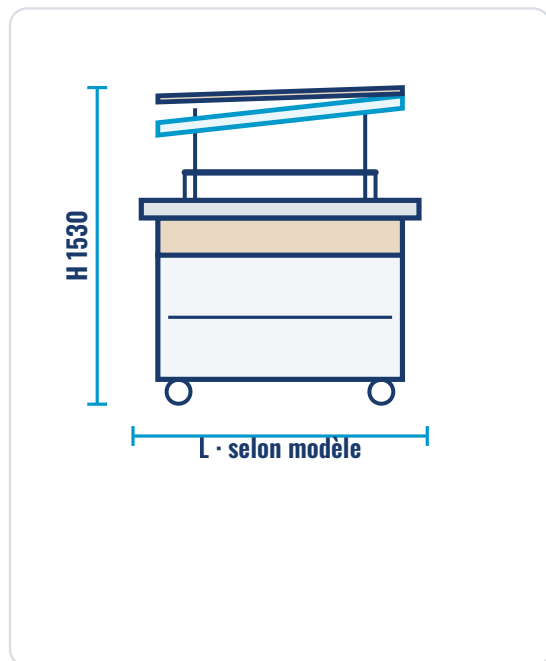
3 plaques · 530 × 650 mm

REPÈRES DE PUISSANCE

- ▶ **Bain-Marie (BM)** — résistances eau 600 W + lampes IR 300 W.
- ▶ **Dry** — résistances en cuve 700 W (chauffe à sec).
- ▶ **Hot** — plaques vitrocéramique 650 × 530 mm.

Sécurité bain-marie — dispositif de blocage par capteur flottant de niveau d'eau, alarme sonore et vidange par robinet chromé. Bacs GN 1/4 à 2/1, profondeur 150 mm.

DIMENSIONS & IMPLANTATION



ÉLÉVATION DE FACE

CAPOT PMMA · CUVE INOX · RANGEMENT BAS

Hauteur hors-tout **1530 mm** (capot ouvert compris), profondeur **750 mm**.
La longueur varie selon le nombre de bacs :

ISOLA 4 M

1422 mm

ISOLA 6 M

2062 mm

ISOLA 8 M

2723 mm

Prévoir un **dégagement périphérique** suffisant pour la circulation et l'ouverture du capot. Mobilité assurée par **roues pivotantes** (avec et sans frein).

Emballage (L × P × H) : 4 M → 1510 × 810 × 1240 · 6 M → 2150 × 810 × 1240 · 8 M → 2960 × 830 × 1270 mm.

EMPREINTES AU SOL — À L'ÉCHELLE

