

BUFFETVOGN MED VARMHOLDING

Pro 311-Hot S

Pro 311-Hot S er en buffetvogn med vannbad og plass til tre GN 1/1-beholdere. Temperaturen kan stilles fra +30 til +90 °C. Sort utførelse, granittflate og LED-belysning gir en praktisk serveringsstasjon for varme retter.



Fordeler som standard

- **Tre GN 1/1-plasser** gir rom for flere varme retter i ett vannbad.
- **Varmholding fra +30 til +90 °C** med digital temperaturinnstilling og display.
- **Tilgang fra begge sider** gjør vognen egnet for selvbetjening.
- **Granitt og sort utførelse** kombinerer Rosa Porrino arbeidsflate med mørkt kabinett.
- **LED og hygieneskjerm** belyser og skjerner maten under servering.
- **Mobil og enkel å tømme** med fire svingbare hjul, to bremses og avløpskran.

Pro 311-Hot S. Mat er vist som serveringseksempel.

Kapasitet	Temperaturinnstilling	Elektrisk tilkobling
3 × GN 1/1	+30 til +90 °C	230 V · 2 kW

Dette følger med

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

Brettbaner på begge sider som kan felles ned, hygieneskjerm og separat betjent LED-belysning.

Ferdig montert vogn med hjul, avløpskran og tappeslange for tømning av vannbadet.

Aktuell for hoteller, kantiner, restauranter og institusjoner som serverer ferdig tilberedt, varm mat i buffet.

E. CHRISTIANSEN AS

Vaskemaskiner • Sykehusutstyr • Storkjøkkenmaskiner

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

Funksjoner og fordeler

Detaljbilder og funksjonsillustrasjon viser løsningene på Pro 311-Hot S. Alle funksjonene nedenfor inngår i standardleveransen.



01 Digital temperaturstyring

Temperaturen kan stilles fra +30 til +90 °C. Displayet, kontrollampen for oppvarming og den grønne av/på-lampen gir oversikt over driften.

Enkel innstilling og kontroll under servering.



02 Vannbad med nivåmerking

Vannbadet varmer GN-beholderne og skal fylles mellom MIN og MAX før bruk. Vognen har overopphetingsvern og må aldri brukes uten vann.

Tydelige nivåmerker gjør klargjøringen enklere.



03 Brettbaner som kan felles ned

Brettbanene på begge sider støtter serveringsbrettet under selvbetjening. De kan felles ned når de ikke brukes. Hver brettbane måler 1 140 × 310 mm.

Praktisk støtte mens gjestene forsyner seg.



04 Avløpskran for enkel tømming

Den medfølgende tappeslangen kobles til avløpskranen. Slå av vognen, trekk ut støpselet og la vannet avkjøles før det tappes i en egnet beholder.

Vannbadet kan tømmes før rengjøring.



05 Mobil vogn med parkeringsbrems

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

Fleksibel plassering og stabil oppstilling.

Produktbilder og funksjonsillustrasjon fra produsentens dokumentasjon.

E. CHRISTIANSEN AS

Vaskemaskiner • Sykehusutstyr • Storkjøkkenmaskiner

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

Tekniske data

Pro 311-Hot S i sort utførelse. Artikkelnummer 125655. Oppgitte produktdata følger produktarket fra september 2026.

Egenskap	Pro 311-Hot S
Artikkelnummer / GTIN	125655 / 4015613922805
Kapasitet / antall basseng	3 × GN 1/1 / 1 vannbad
Maksimal dybde på GN-beholder	150 mm
Oppvarmingsmetode	Elektrisk vannbad
Temperaturinnstilling	+30 til +90 °C
Temperaturstyring	Digitalt display og temperaturinnstilling
Kontrollamper	Av/på og oppvarming
Overopphetingsvern	Ja
Tilkoblingseffekt	2 kW (2 000 W)
Spennings / frekvens	230 V / 50 Hz
Lengde på strømledning	2,4 m
Brettbane / mål per brettbane	Nedfellbar / 1 140 × 310 mm
Belysning / hygieneskjerm	LED med separat bryter / ja
Hjul	4 svingbare, 2 med brems
Avløpskran / tappeslange	Ja / følger med

Materialer og utførelse

Del	Utførelse
Kabinett og konstruksjon	Tre og rustfritt stål
Arbeidsflate	Granitt Rosa Porrino
Farge	Sort
Leveringsform	Ferdig montert

Servering og daglig bruk

Fyll vannbadet mellom MIN og MAX, og varm opp til ønsket innstilling før ferdig tilberedt, varm mat settes i GN-beholderne. Vognen brukes til varmhoding. Innstilt temperatur er ikke en garanti for temperaturen i maten.

Etter bruk avkjøles og tømmes vannbadet. Ta ut GN-beholderne og rengjør flatene med myk klut og mildt rengjøringsmiddel etter bruksanvisningen.

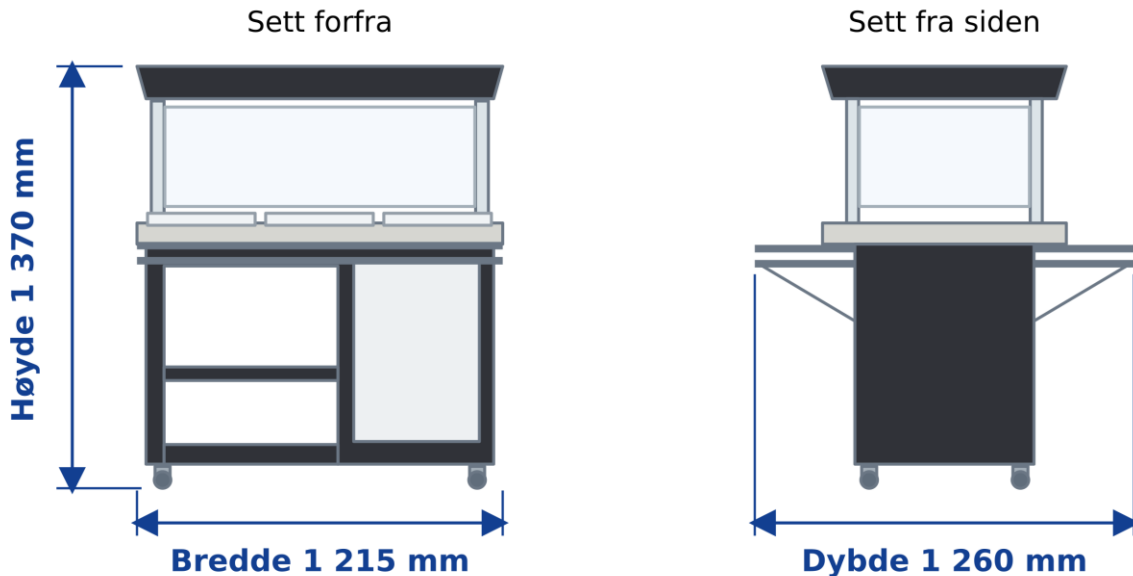
E. CHRISTIANSEN AS

Vaskemaskiner • Sykehusutstyr • Storkjøkkenmaskiner

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

Installasjon og ekstrautstyr

Beregn plass til vognen og betjening fra begge sider. Brettbanene kan felles ned når de ikke brukes.



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

Ytermål B × D × H: 1 215 × 1 260 × 1 370 mm. Nettovekt: 92 kg.

Bredde og vekt avviker fra bruksanvisningen 07/2026. Bekreft leveringsmål og transportåpninger ved bestilling.

Plassering og tilkobling

Elektrisk: 230 V / 50 Hz, 2 kW. Jordet uttak og 2,4 m strømledning.

Plassering: Plant, bærekraftig og varmebestandig underlag. Minst 20 cm fra brennbare vegger og gjenstander. Lås hjulbremsene før servering.

Vannbad: Fyll vann manuelt mellom MIN og MAX før oppvarming. Tøm avkjølt vann via avløpskranen og medfølgende tappeslange.

Tilvalg og ekstrautstyr

Bestilles separat. Ekstra GN-beholdere utover de tre GN 1/1-beholderne som følger med. Brettbaner, LED, hygieskjerm og avløpskran er standard.

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

Mindre GN-formater må tilpasses bassenget og nødvendige tverrstenger.

Kilder: Produktark 125655 (09/2026) og bruksanvisning Pro 311/411/611-Hot (22.07.2026). Produktbilder fra produsentens dokumentasjon.

E. CHRISTIANSEN AS

Vaskemaskiner • Sykehusutstyr • Storkjøkkenmaskiner

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