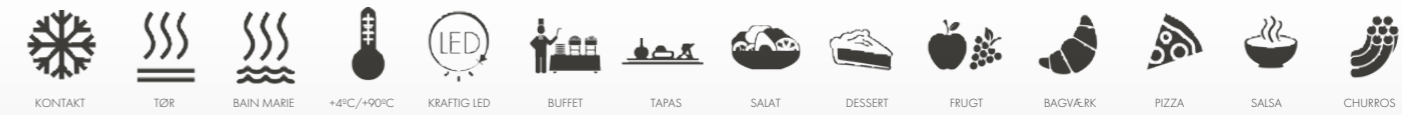


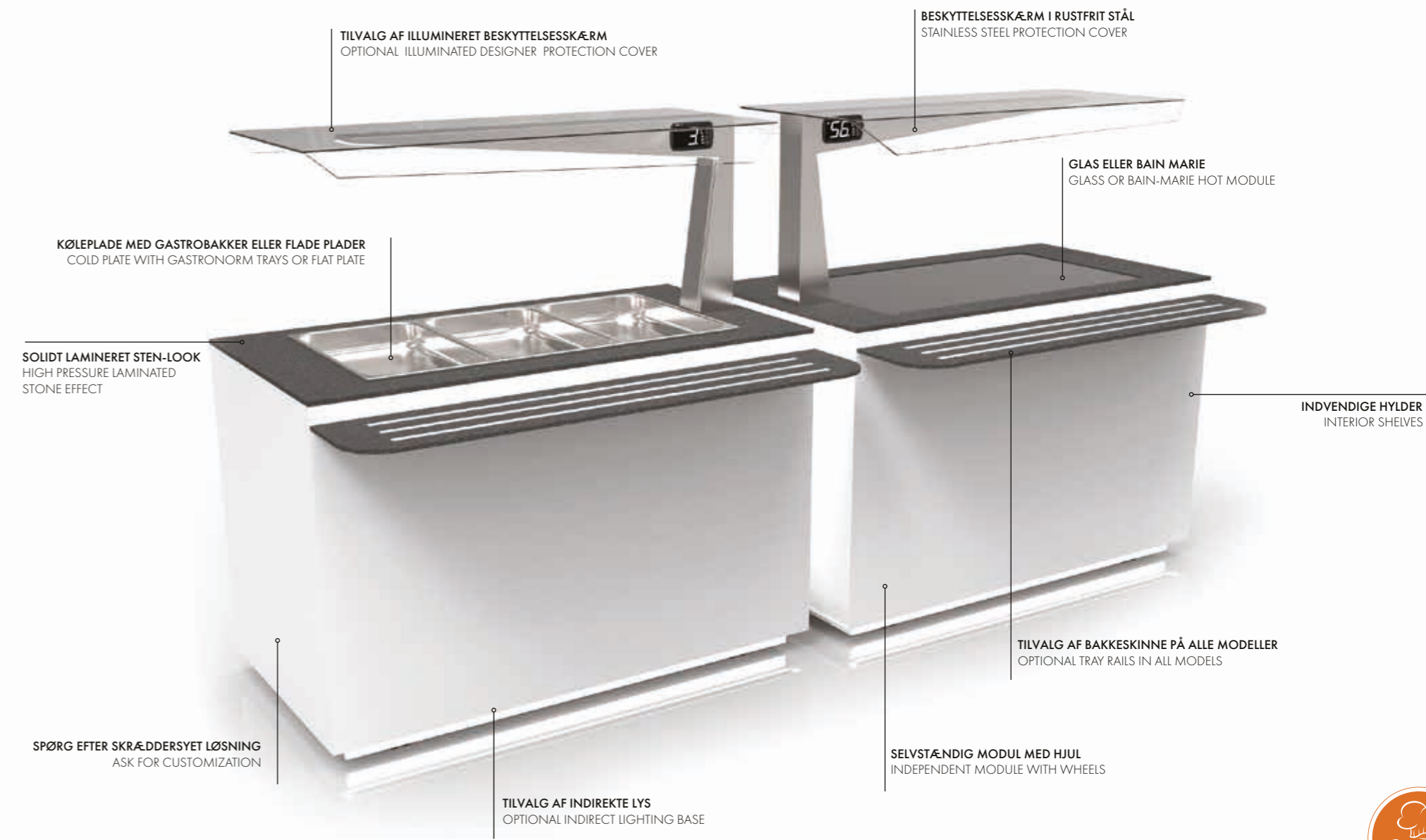
SAYL ✦



BUFFETMODULER



NEW



TILVALG AF ILLUMINERET BESKYTTESESSKÆRM
OPTIONAL ILLUMINATED DESIGNER PROTECTION COVER

BESKYTTESESSKÆRM I RUSTFRIT STÅL
STAINLESS STEEL PROTECTION COVER

GLAS ELLER BAIN MARIE
GLASS OR BAIN-MARIE HOT MODULE

KØLEPLADE MED GASTROBAKKER ELLER FLADE PLADER
COLD PLATE WITH GASTRONORM TRAYS OR FLAT PLATE

SOLIDT LAMINERET STEN-LOOK
HIGH PRESSURE LAMINATED
STONE EFFECT

INDVENDIGE HYLDER
INTERIOR SHELVES

TILVALG AF BAKKESKINNE PÅ ALLE MODELLER
OPTIONAL TRAY RAILS IN ALL MODELS

SPØRG EFTER SKRÆDDERSYET LØSNING
ASK FOR CUSTOMIZATION

SELVSTÆNDIG MODUL MED HJUL
INDEPENDENT MODULE WITH WHEELS

TILVALG AF INDIREKTE LYS
OPTIONAL INDIRECT LIGHTING BASE

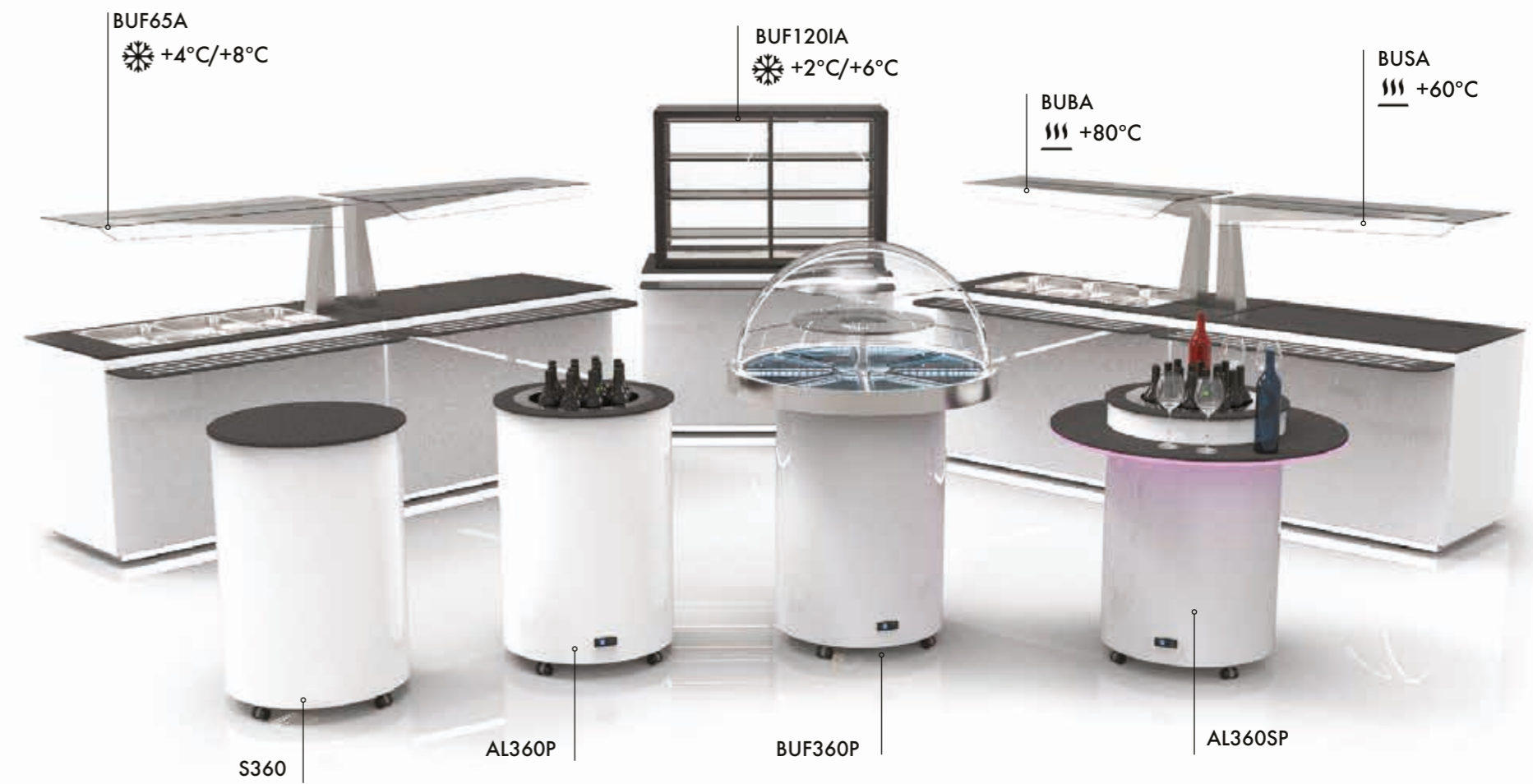
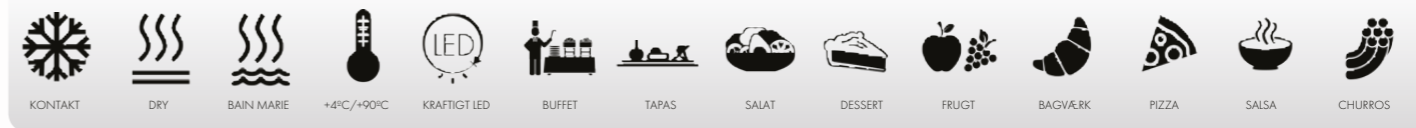
BUFFETS



SAYL ✦
BUFFET LINE



SAYL
BUFFET LINE



DK | Sayl har designet passende tilbehør og buffetredekskaber til præsentation og opbevaring af fødevarer og drikkevarer til cocktails, buffet og self-service.

EN | Sayl has designed accessories to provide solutions for the presentation and preservation of food & beverages for cocktails, buffets and self-service.

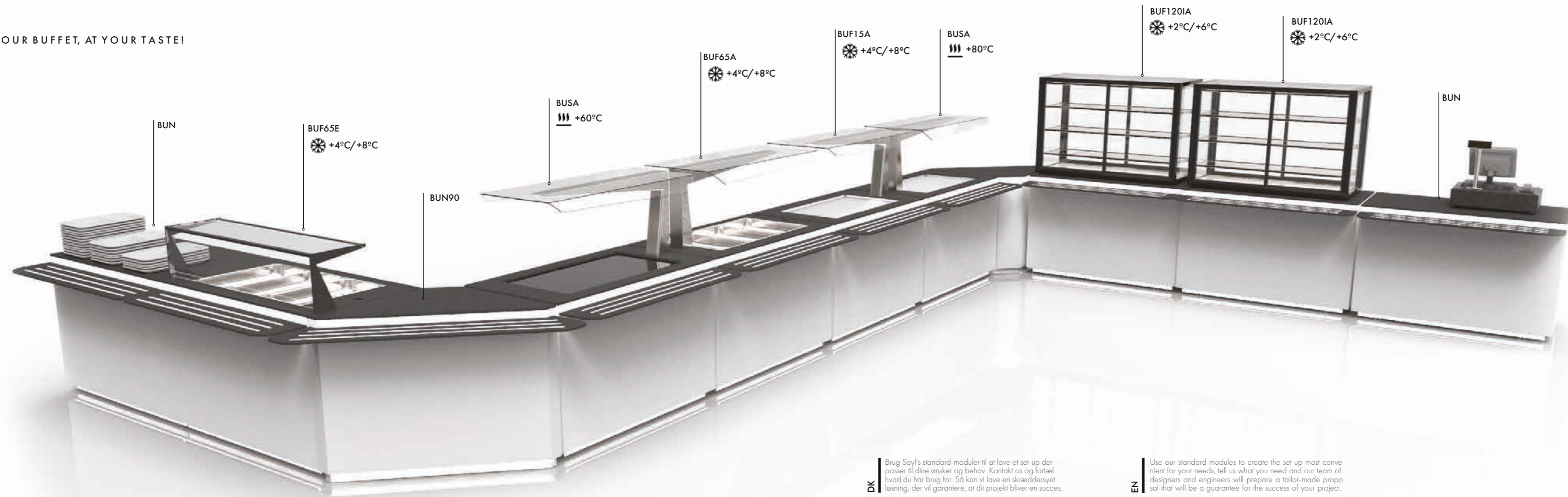
BUFFETS

2





YOUR BUFFET, AT YOUR TASTE!



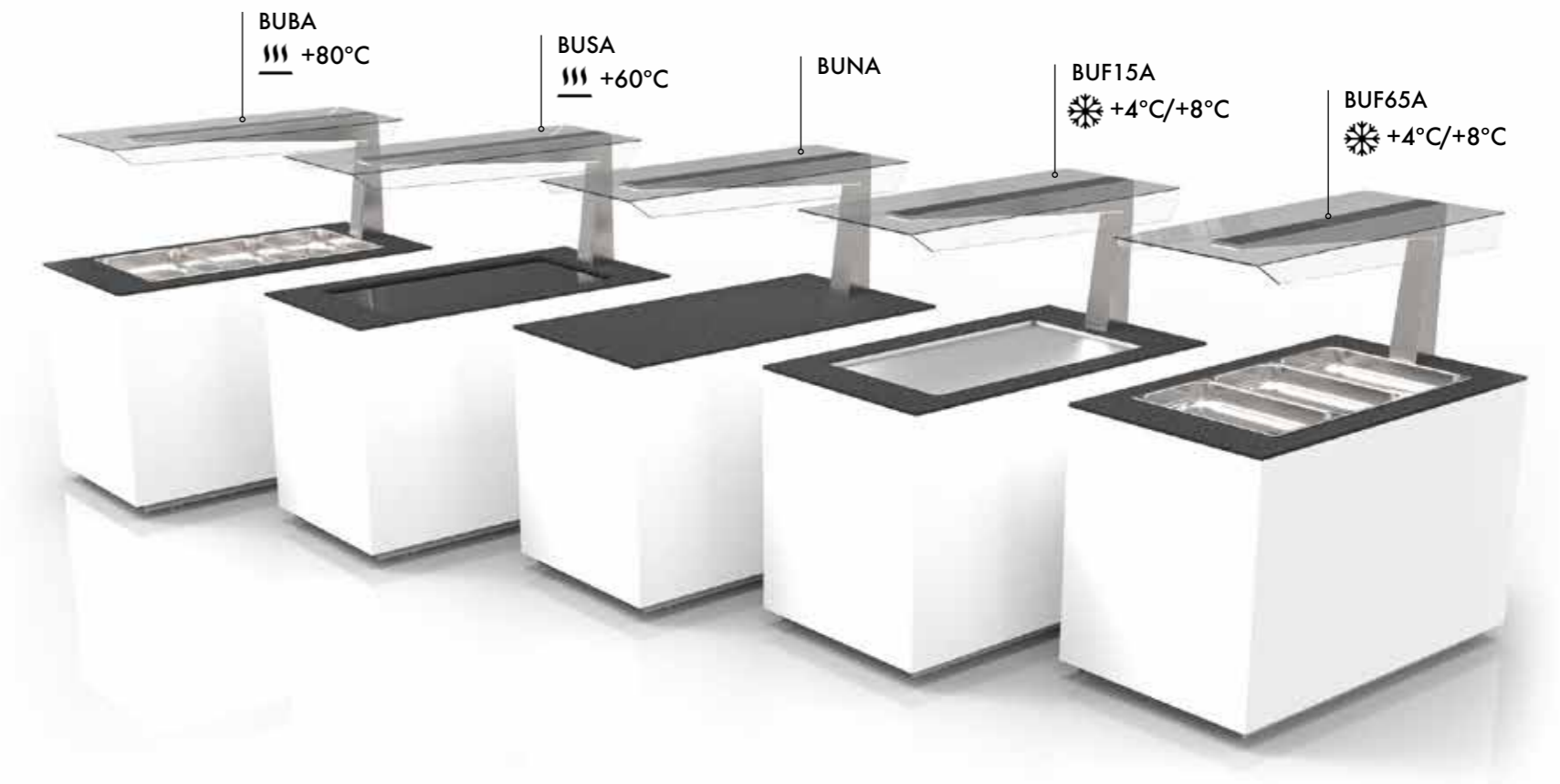
DK

Brug Sayl's standard-moduler til at lave et set-up der passer til dine ønsker og behov. Kontakt os og fortæl hvad du har brug for. Så kan vi lave en skræddersyet løsning, der vil garantere, at dit projekt bliver en succes.

EN

Use our standard modules to create the set up most convenient for your needs, tell us what you need and our team of designers and engineers will prepare a tailor-made proposal that will be a guarantee for the success of your project.





BUFFET MODULER MED NYSESKÆRM

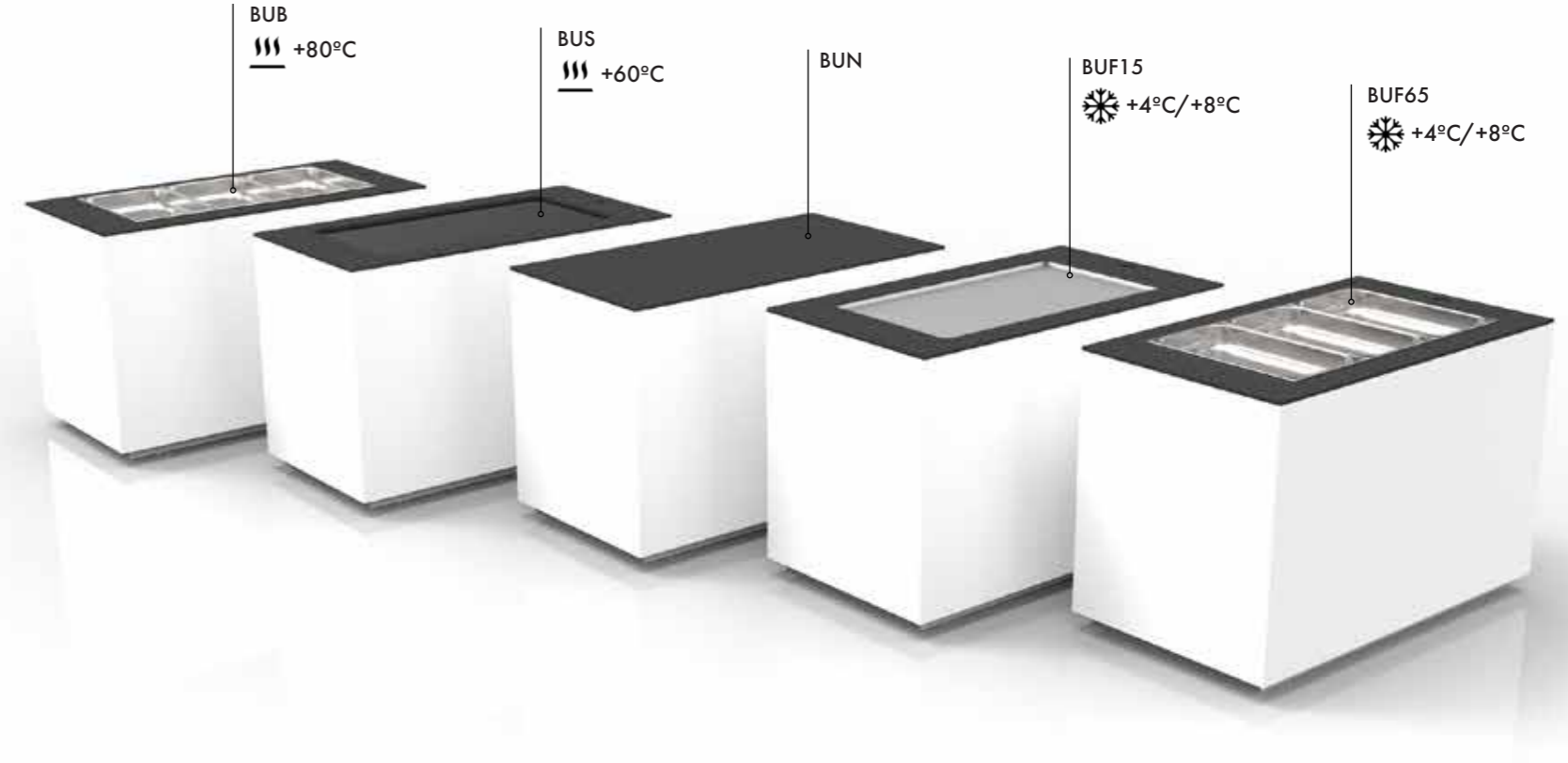
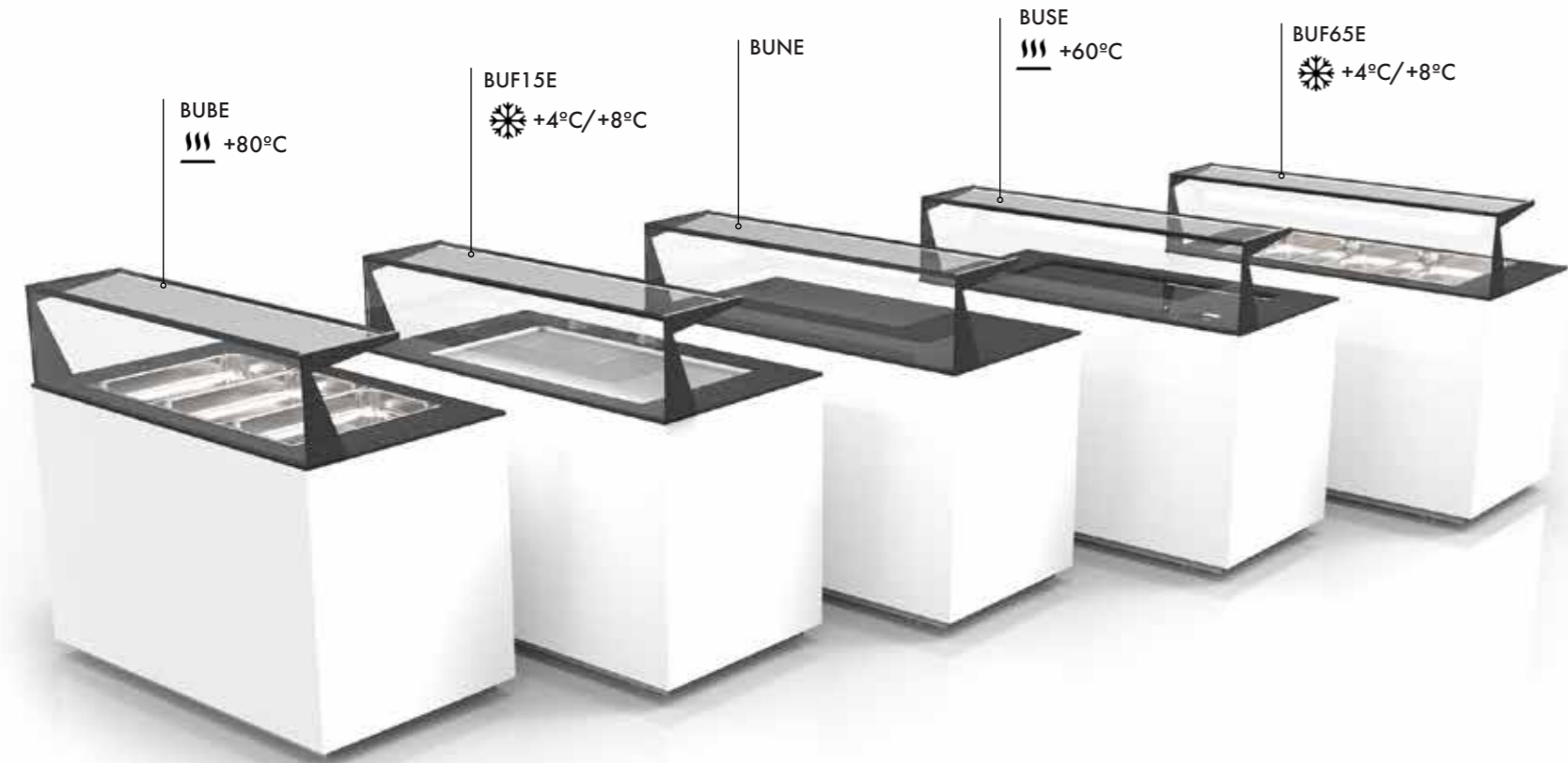
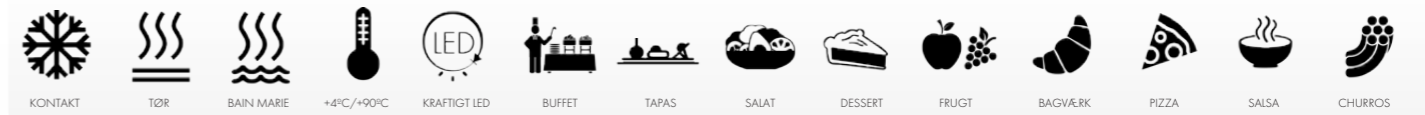
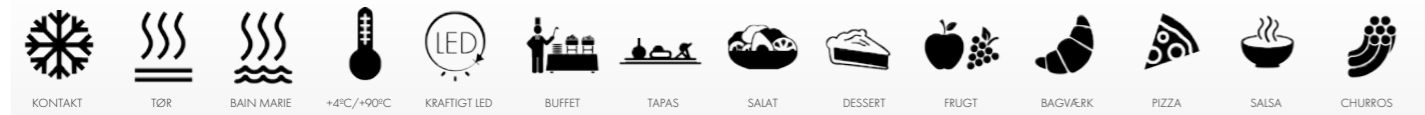
	MÅL (LÆNGDE X DYBDE)	TYPE	DIGITAL TERMOSTAT	INDVENDIGE HYLDER	HJUL	TEMPERATUR	BAKKER INKLUDERET
BUF65A	1300x700	KØLEBRØND	JÅ	1	JÅ	+4/+8°C	3GN 1/1x65
BUF15A	1300x700	KØLEPLADE	JÅ	1	JÅ	+4°C/+8°C	NEJ
BUNA	1300x700	NEUTRAL	NEJ	2	JÅ	NEUTRAL	NEJ
BUSA	1300x700	VARMEPLADE	JÅ	1	JÅ	+60°C	NEJ
BUBA	1300x700	BAIN MARIE	JÅ	1	JÅ	+80°C	3GN 1/1x65

SAYL
BUFFET LINE

BUFFETS

4





SAYL

BUFFET LINE

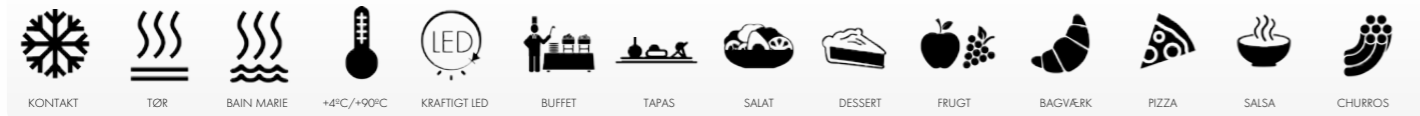
BUFFETMODULER MED FRONTSKÆRM

	MÅL (LÆNGDE X DYBDE)	TYPE	DIGITAL TERMOSTAT	INDVENDIGE HYLDER	HJUL	TEMPERATUR	BAKKER INKLUDERET
BUF65E	1300x700	KØLEBRØND	JA	1	JA	+4/+8°C	3GN 1/1x65
BUF15E	1300x700	KØLEPLADE	JA	1	JA	+4°C/+8°C	NEJ
BUNE	1300x700	NEUTRAL	NEJ	2	JA	NEUTRAL	NEJ
BUSE	1300x700	VARMEPLADE	JA	1	JA	+60°C	NEJ
BUBE	1300x700	BAIN MARIE	JA	1	JA	+80°C	3GN 1/1x65

BUFFETMODULER UDEN NYSESKÆRM

	MÅL (LÆNGDE X DYBDE)	TYPE	DIGITAL TERMOSTAT	INDVENDIGE HYLDER	HJUL	TEMPERATUR	BAKKER INKLUDERET
BUF65	1300x600	KØLEBRØND	JA	1	JA	+4/+8°C	3GN 1/1x65
BUF15	1300x600	KØLEPLADE	JA	1	JA	+4°C/+8°C	NEJ
BUN	1300x600	NEUTRAL	NEJ	2	JA	NEUTRAL	NEJ
BUS	1300x600	VARME PLADE	JA	1	JA	+60°C	NEJ
BUB	1300x600	BAIN MARIE	JA	1	JA	+80°C	3GN 1/1x65
BUN90	1200x600	NEUTRAL	NEJ	0	JA	NEUTRAL	NEJ





SAYL
BUFFET
 LINE

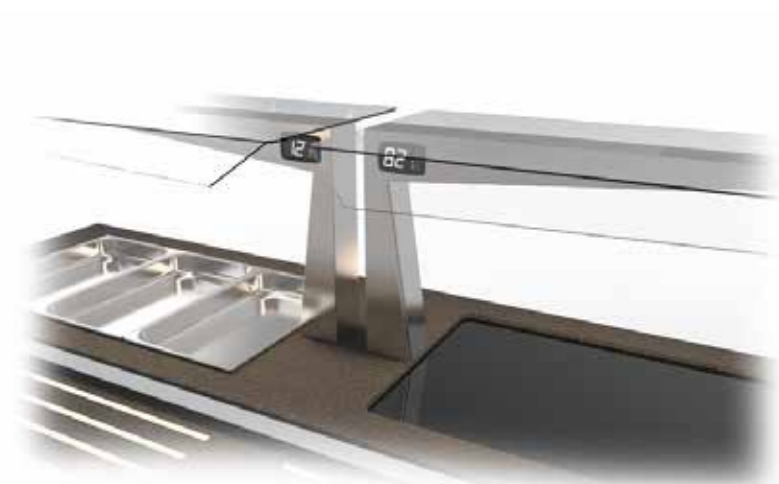
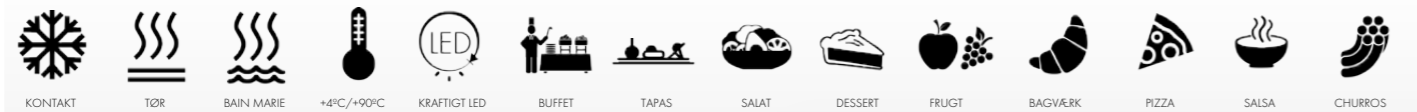
BUFFETMODULER MED KØLEMONTRE

	MÅL (LÆNGDE X DYBDE)	TYPE	DIGITAL TERMOSTAT	INDVENDIGE HYLDER	HJUL	TEMPERATUR	HYLDER MED LYS
BUF60I	1300x700	VENTILERET KØL	J A	1	J A	+2°C/+6°C	3
BUF60IA	1300x700	VENTILERET KØL	J A	1	J A	+2°C/+6°C	3
BUF60IG	1300x700	VENTILERET KØL	J A	1	J A	+6°C/+10°C	3
BUF120I	1300x700	VENTILERET KØL	J A	1	J A	+2°C/+6°C	3
BUF120IA	1300x700	VENTILERET KØL	J A	1	J A	+2°C/+6°C	3



BUFFETS

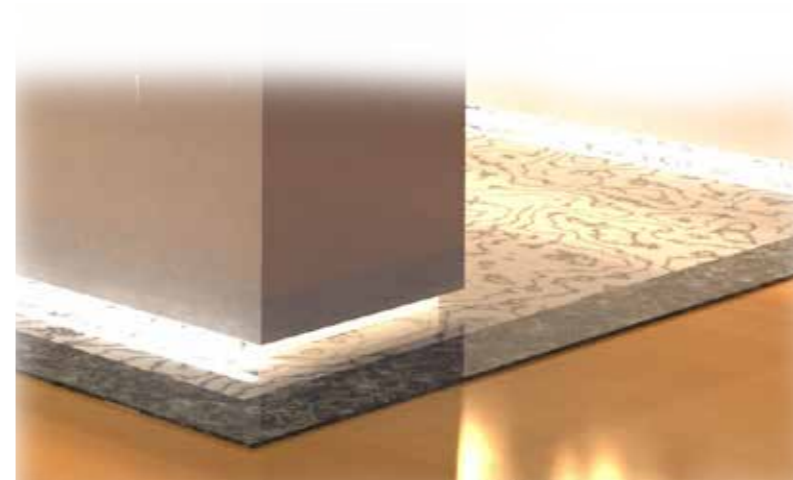




STORE TERMOSTATER PÅ MODULERNE SIKRER DIN KONTROL AF FØDEVARERNE
BIG SIZE THERMOSTAT ON THE PROTECTION COVER



ET FANTASTISK LYS OVER BUFFET ER INTEGRERET UNDER BESKYTTELSSESKÆRMEN
GREAT LIGHTING INTEGRATED ON THE PROTECTION COVER



TILVALG AF INDIREKTE LYS SOM GIVER EN OPSIGTSVÆKKENDE EFFEKT
OPTIONAL INDIRECT LIGHTING BASE FOR A LIGHTNESS SENSATION



MODULERNES INDRE DEL HAR HYLDER TIL OPBEVARING AF TALLERKENER, BESTIK M.M.
BUFFET INNER PART WITH SHELVES FOR STOCKING

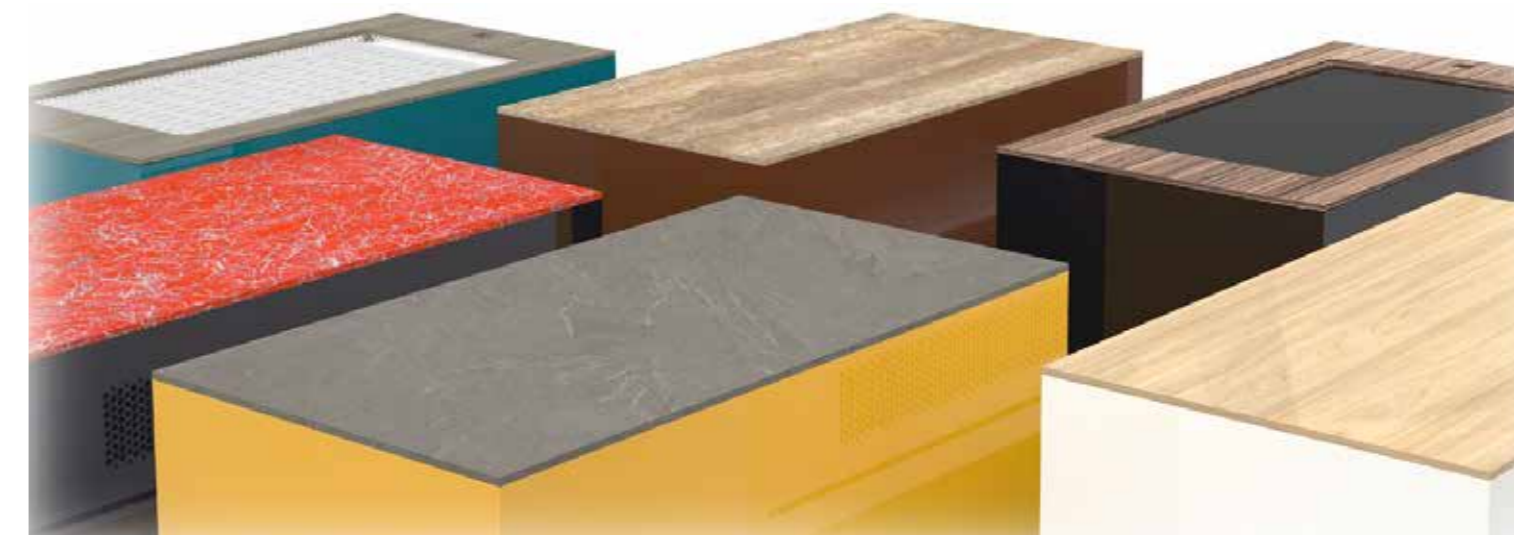
SAYL
BUFFET LINE



KAN NEMT KOMBINERES MED BUFFET 360 LINE
EASILY COMBINABLE WITH BUFFET 360 LINE



TILVALG AF GLASLÅGER PÅ BUFFET-MODULERNE
OPTIONAL GLASS DOORS CABINETS ON THE BUFFET UNITS



SKRÆDDERSYEDE LØSNINGER - TAILOR-MADE PROJECTS



Skræddersyede løsninger inden for modulopbyggede buffeter i tæt samarbejde med den spanske producent Sayl. Vi har et stort bagkatalog af kagemontrer, kølemontrer og varmemontrer der kan integreres i løsningen.

Ring nu på 42 61 39 95

**LEVERING:
CA. 3 UGER**



HUSK BUFFET-REGLERNE

- Hvis man varmholder mad, skal fødevarerne have en konstant temperatur på mindst 65 °C.
- Letfordærlige fødevarer må stå i maksimalt 3 timer (inkl. tilberedningstid) ved +5 til +65 °C.
- Der skal være et rent klæde eller serviet omkring brødet.
- Lange tænger eller skeer placeret i krukke ved hvert fad eller lange tænger/skeer i hvert fad.
- Personale sætter nyt fad ind med mad og fjerner mad med rester.
- Bland aldrig rester af mad fra buffeten sammen med ny mad.
- Personale overvåger og fjerner fade, hvor tangen er faldet ned i maden.

Cosina har leveret storkøkkenudstyr og buffetudstyr til de største danske universiteter, daginstitutioner og skoler, samt et utal af private virksomheder. Vi sætter os ind i kundens behov og yder en stor indsats før, under og efter leveringen. Altid 1 års garanti på reservedele og timer.

Se vores referencer på cosina.dk



Jeppe K. Hansen

Partner, Salg og projektering

Tlf: 42613995

Email: jh@cosina.dk