

ATLANTIC BUFFET SYSTEM

DESIGN, INNOVATION AND QUALITY FOR BUFFET & BANQUETING

DESIGN, INNOVAZIONE E QUALITA' PER BUFFET & BANQUETING

sambonet®



YOUR PERFECT SYSTEM

Conceived and designed in the round and rectangular versions with different opening systems to meet any need ABS-Atlantic Buffet System chafing dishes combine contemporary flexibility and functionality. All the parts of these simple-shaped, stackable, 100% stainless steel hygienic items can be easily taken apart for thorough cleaning. The line comes from the expertise that only Sambonet can offer to top catering services.

Pensati e ideati nelle versioni rotonde, rettangolari con aperture differenziate per soddisfare ogni esigenza, gli scaldavivande ABS-Atlantic Buffet System interpretano la funzionalità e la flessibilità contemporanea. Semplici nella forma, impilabili, igienici poiché realizzati in acciaio inox, facilmente smontabili in tutte le loro parti per una pulizia impeccabile, gli elementi appartenenti alla linea nascono dall'expertise che solo Sambonet è in grado di garantire alla ristorazione d'eccellenza.

A COLLECTION OF CHAFING DISHES WHOSE FORM AND CONTENT ARE AN EXPRESSION OF MODERNITY.

UNA COLLEZIONE DI SCALDAVIVANDE CHE, NELLA FORMA E NEI CONTENUTI, ESPRIME LA SUA MODERNITÀ.



SMOOTH MOVEMENT AND TRANSPARENCY

The lid is equipped with a new, transparent window made of unbreakable glass that lets you see the delicacies held in the chafing dishes. The gradual closing mechanism and the special lid removal method make the whole System even more effective.

Grazie alla trasparenza del nuovo oblò in vetro temperato, i coperchi offrono visibilità alla prelibatezza dei contenuti degli scaldavivande. Il meccanismo di chiusura graduale e lo speciale metodo di rimozione dei coperchi rende ancora più performante l'intero Sistema.



ABS ROUND

NEW
WITH
GLASS

Ø 30

Ø 30 cm - h. 15 cm - 2,75 L
Ø 11" - h. 5¾" - 0,73 gal.

58176-30
ACCIAIO 18-10
STAINLESS STEEL



Ø 36

Ø 36 cm - h. 15 cm - 5 L
Ø 14" - h. 5¾" - 1,32 gal.

58176-36
ACCIAIO 18-10
STAINLESS STEEL

Ø 40

Ø 40 cm - h. 17 cm - 7,8 L
Ø 15¾" - h. 6¾" - 2,1 gal.

58176-40
ACCIAIO 18-10
STAINLESS STEEL

Ø 24

Ø 24 cm - h. 15 cm - 2 L
Ø 9½" - h. 5¾" - 0,73 gal.

58166-24
ACCIAIO 18-10
STAINLESS STEEL

Ø 30

Ø 30 cm - h. 15 cm - 2,75 L
Ø 11" - h. 5¾" - 0,73 gal.

58166-30
ACCIAIO 18-10
STAINLESS STEEL

Ø 36

Ø 36 cm - h. 15 cm - 5 L
Ø 14" - h. 5¾" - 1,32 gal.

58166-36
ACCIAIO 18-10
STAINLESS STEEL

Ø 40

Ø 40 cm - h. 17 cm - 7,8 L
Ø 15¾" - h. 6¾" - 2,1 gal.

58166-40
ACCIAIO 18-10
STAINLESS STEEL



ABS RECTANGULAR

NEW
WITH
GLASS

57x47 cm - h. 18 cm - 10 L
22½"x 18½" - ht. 6¾" - 2,65 gal.

58172-54
ACCIAIO 18-10
STAINLESS STEEL



68,5x35,5 cm - h. 18 cm - 10 L
27"x14" - ht. 6¾" - 2,65 gal.

58172-56
ACCIAIO 18-10
STAINLESS STEEL



57x47 cm - h. 18 cm - 10 L
22½"x 18½" - ht. 6¾" - 2,65 gal.

58162-54
ACCIAIO 18-10
STAINLESS STEEL

68,5x35,5 cm - h. 18 cm - 10 L
27"x14" - ht. 6¾" - 2,65 gal.

58162-56
ACCIAIO 18-10
STAINLESS STEEL



STAND ABS ROUND

58166-AA - Ø 24 cm
ACCIAIO 18-10
STAINLESS STEEL

58166-AM - Ø 30 cm
ACCIAIO 18-10
STAINLESS STEEL

58166-AB - Ø 36 cm
ACCIAIO 18-10
STAINLESS STEEL

58166-AC - Ø 40 cm
ACCIAIO 18-10
STAINLESS STEEL



STAND ABS RECTANGULAR

58162-AA
ACCIAIO 18-10
STAINLESS STEEL



INDUCTION? READY TO GO!

ABS-Atlantic Buffet System chafing dishes can be used on any heat source*, including gas, electric and glass-ceramic cooktops and induction hobs, for which Sambonet free-standing (58162-RA) and built-in (58162-RB) cookers are recommended. As a matter of fact, Sambonet induction cookers are ideal for any buffet where food should be kept at a specific temperature to preserve flavours.

Gli scaldavivande ABS-Atlantic Buffet System sono ideali per ogni tipo di cottura, gas, elettrica, vetroceramica e induzione* per la quale si raccomanda l'utilizzo delle piastre proposte dall'azienda, disponibili sia nella versione da appoggio art. 58162-RA sia da incasso art. 58162-RB. I piani induzione Sambonet sono infatti l'ideale per tutti i buffet ove indispensabile mantenere i cibi ad una temperatura ottimale per la conservazione dei sapori.



INDUCTION COOKER,
TO BE BUILT INTO COUNTER
Piastra ad induzione, da incasso

58162-RB
36X38 cm - h. 12,5 cm
14¼"x14¼" - h. 4¾"



INDUCTION COOKER
Piastra ad induzione

58162-RA
30X37 cm - h. 10 cm
11¾"x14½" - h. 3¾"

* NON UTILIZZABILI SU PIANI AD INDUZIONE CON RICONOSCIMENTO DI FREQUENZA
NOT SUITABLE FOR INDUCTION COOKTOPS WITH FREQUENCY IDENTIFICATION

ACCESSORIES

FOOD PAD GN STAINLESS STEEL
RECTANGULAR



FOOD PAN GN 1/3
Bacinella GN 1/3
14107-06
32,5x17,5 cm - h. 6,5 cm - 3 L
12¾"x6¾" - h. 2½" - 0,80 gal.



FOOD PAN GN 1/4
Bacinella GN 1/4
14108-06
26,5x16,2 cm - h. 6,5 cm - 2 L
10½"x6¼" - h. 2½" - 0,52 gal.



FOOD PAN GN 2/3
Bacinella GN 2/3
14103-06
35,3x32,5 cm - h. 6,5 cm - 6 L
13¾"x12¾" - h. 2½" - 1,58 gal.



FOOD PAN GN 1/2
Bacinella GN 1/2
14105-06
32,5x26,5 cm - h. 6,5 cm - 4 L
12¾"x10½" - h. 2½" - 1,06 gal.



FOOD PAN GN 1/1
Bacinella GN 1/1
14102-04
53x32,5 cm - h. 4 cm - 7 L
20¾"x12¾" - h. 1½" - 1,84 gal.
14102-06
53x32,5 cm - h. 6,5 cm - 10 L
20¾"x12¾" - h. 2½" - 2,64 gal.

FOOD PAD GN STAINLESS STEEL
ROUND



VEGETABLE DISH
Legumiera
58166-EG
Ø 24 cm - Ø 9½"
58166-EM
Ø 30 cm - Ø 11"
58166-EH
Ø 36 cm - Ø 14"
58166-EI
Ø 40 cm - Ø 15¾"

FOOD PAD GN PORCELAIN GN
RECTANGULAR



FOOD PAN GN 1/3
Bacinella GN 1/3
44337-06
32,5x17,5 cm - h. 6,5 cm - 3 L
12¾"x6¾" - h. 2½" - 0,80 gal.



FOOD PAN GN 2/3
Bacinella GN 2/3
44333-06
35,3x32,5 cm - h. 6,5 cm - 6 L
13¾"x12¾" - h. 2½" - 1,58 gal.



FOOD PAN GN 1/2
Bacinella GN 1/2
44335-06
32,5 x 26,5 cm - h. 6,5 cm - 4 L
12¾"x 10½" - h. 2½" - 1,06 gal.



FOOD PAN GN 1/1
Bacinella GN 1/1
44332-06
53x32,5 cm - h. 6,5 cm - 10 L
20¾"x12¾" - h. 2½" - 2,64 gal.

FOOD PAD GN PORCELAIN GN
ROUND



PORCELAIN INSERT
Inserto Porcellana
58166-ED
Ø 36 cm - Ø 14"
58166-EF
Ø 40 cm - Ø 15¾"



PORCELAIN INSERT
Inserto Porcellana
58166-EA
Ø 24 cm - Ø 9½"
58166-EL
Ø 30 cm - Ø 11"
58166-EC
Ø 36 cm - Ø 14"
58166-EE
Ø 40 cm - Ø 15¾"

ELECTRIC HEATING UNIT
RECTANGULAR



58162-KE
EUROPEAN STANDARD 220V 380W
20 x 25 cm - 7¾"x9¾"
58162-KU
US STANDARD 110V 450W
20 x 25 cm - 7¾"x9¾"
58132-KE
EUROPEAN STANDARD 220V 380W
20 x 25 cm - 7¾"x9¾"
58132-KU
US STANDARD 110V 450W
20 x 25 cm - 7¾"x9¾"

FUEL HOLDER
KIT FOR ABS



FUEL HOLDER KIT FOR ABS
Set portacombustibile solido per ABS
58136-KA
Ø 40 cm - Ø 15¾"

SERVING ITEMS
LIVING



VEGETABLE / MEAT TONG
Molla per carne e verdure
52550
ACCIAIO 18-10 / STAINLESS STEEL
-69 26 cm - 10¼"
-70 30 cm - 11¾"



LADLE
Mestolo
52550-01
ACCIAIO 18-10 / STAINLESS STEEL
25,5 cm - 10"



RICE LADLE
Cucchiaio Risotto
52550-16
ACCIAIO 18-10 / STAINLESS STEEL
28 cm - 11"

ELECTRIC HEATING UNIT
ROUND



58166-KE
EUROPEAN STANDARD 220V 200W
20 x 25 cm - 7¾"x 9¾" - Ø 30 cm - 11"
58166-KU
US STANDARD 110V 240W
20 x 25 cm - 7¾"x 9¾" - Ø 36 cm - Ø 14"
58166-KP
EUROPEAN STANDARD 220V 180W
20 x 21 cm - 7¾"x 8¼" - Ø 40 cm - Ø 15¾"



58136-KE
EUROPEAN STANDARD 220V 200W
20 x 25 cm - 7¾"x 9¾"
58136-KU
US STANDARD 110V 240W
20 x 25 cm - 7¾"x 9¾"



FUEL HOLDER KIT FOR ABS
Set portacombustibile solido per ABS
58136-KA
Ø 24 cm - Ø 9½"
Ø 30 cm - Ø 11"
Ø 36 cm - Ø 14"



SERVING SPOON
Cucchiaio servire
52550
ACCIAIO 18-10 / STAINLESS STEEL
-13 30 cm - 11¾"
-22 39 cm - 15½"



SERVING FORK
Forchetta servire
52550
ACCIAIO 18-10 / STAINLESS STEEL
-12 26 cm - 10½"
-23 39 cm - 15½"

SAMBONET PADERNO INDUSTRIE S.P.A.

S.R. 11, Km 84 - 28060 Orfengo (No) - Italy

T +39 0321 879 601

F +39 0321 879 890

horeca@sambonet.it

www.sambonet.it

corporate.sambonet.it



RAEE IT09070000006180

UZ9632 - 04/2013

