

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Une ligne d'appareils de cuisson de petites dimensions conçue pour ceux qui, même dans des espaces réduits, ne veulent pas renoncer à de grandes performances.

Réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10, avec finition satinée Scotch Brite, elle présente des bords arrondis et des plateaux de grande capacité ; elle a une profondeur de 600/650 mm et une largeur modulaire de 400/600/700/800/1000 mm ; la série est complétée par des supports de base ouverts, blindés ou réfrigérés.

Les appareils peuvent être facilement combinés entre eux pour former un ensemble compact et sans interstices grâce à un profil étanche qui garantit une protection contre les fuites et donc une hygiène maximale.

Des cheminées hautes, des boutons ergonomiques montés sur un tableau de bord incliné pour une bonne visibilité, confèrent à la gamme une facilité d'utilisation dès la première approche.

Tous les modèles sont homologués CE.

Réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10, avec une finition finement satinée Scotch Brite, elle présente des bords arrondis et des boîtiers de grande capacité ; elle a une profondeur de 600/650 mm et une largeur modulaire de 400/600/700/800/1000 mm ; la série est complétée par des supports de base ouverts, blindés ou frigorifiques.

Les dispositifs peuvent être facilement assemblés pour former un ensemble compact et sans interstices grâce à un profil étanche qui garantit une protection contre les fuites et donc une hygiène maximale.

Des cheminées hautes, des boutons ergonomiques montés sur un tableau de bord incliné pour une meilleure visibilité, confèrent à la gamme une facilité d'utilisation dès la première approche.

Tous les modèles sont homologués CE.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Éléments neutres : disponibles dans des solutions avec ou sans tiroirs, ils offrent la possibilité d'une étagère ou d'un plan de travail qui peut être utilisé où l'on veut.

Les dimensions du tiroir permettent l'insertion de conteneurs de taille GN.

L'évier, qui peut être parfaitement inséré entre les éléments de cuisson, permet de disposer de différents robinets en fonction des habitudes de l'utilisateur final.

ÉLÉMENT NEUTRE L100

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0855649

MODELLO
6NE/100

SERIE
SERIE 600

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR0855649
DÉFINITION	TOP NEUTRO 60 M10 6NE/100
LIGNE COMMERCIALE	SERIE 600
FOURNITURE	NON
DIM. LARGEUR	100 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	600 mm
DIM. HAUTEUR	295 mm
POIDS NET	4.4 Kg
VOLUME (net)	0.018
LONGUEUR DU PAQUET	690 mm
LARGEUR DU PAQUET	440 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	500 mm
VOLUME DU PAQUET	0,152 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	10 Kg
MODÈLE CERTIFIÉ	6NE/100

ÉLÉMENT NEUTRE L100

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0855649

MODELLO
6NE/100

SERIE
SERIE 600

PRODUITS

GAMME PLUS



Large choix d'éléments neutres
avec ou sans tiroir indispensable
pour la préparation des plats.



L'évier est doté d'une cuve moulée,
d'un robinet de remplissage d'eau
et d'un trop-plein.

ÉLÉMENT NEUTRE L100

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0855649

MODELLO
6NE/100

SERIE
SERIE 600

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
MA10405042000	6PIC4	ÉTAGÈRE POUR LES SUPPORTS
MA10405043000	6PIC6	ÉTAGÈRE POUR LES SUPPORTS
MA10405099000	6PIC8	ÉTAGÈRE POUR LES SUPPORTS
CR0858029	OP40D/S	porte pour compartiment 40 -80
CR0858039	OP70D/S	2 portes par 70 compartiments
CR0858059	OP60D/S	porte par compartiment 60 - 100
CR0858079	6PIC7	ÉTAGÈRE POUR CHEVALET