

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.

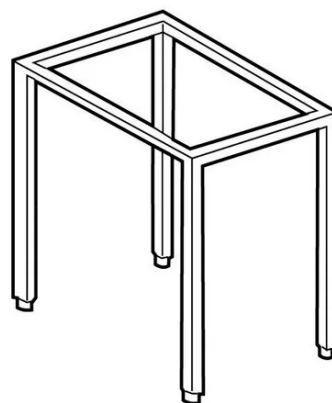
Tous les modèles sont homologués CE.

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.

CODICE
CR0852839MODELLO
6NCAV8SERIE
SERIE 600

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR0852839
DÉFINITION	BASE CAVALLETTO 60 M80 BC68
LIGNE COMMERCIALE	SERIE STAR 650
FOURNITURE	NON
DIM. LARGEUR	800 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	535 mm
DIM. HAUTEUR	600 mm
POIDS NET	7 Kg
VOLUME (net)	0,257
LONGUEUR DU PAQUET	800 mm
LARGEUR DU PAQUET	720 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	650 mm
VOLUME DU PAQUET	0,374 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	8 Kg
MODÈLE CERTIFIÉ	BC68

SUPPORT L800

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0852839

MODELLO
6NCAV8

SERIE
SERIE 600