

DESSERTES



DESSERTES
SNACK BAR



DESSERTES
SNACK



DESSERTES
GASTRONORM

SNACK

Finitions intérieures et extérieures en acier inoxydable AISI 441 qui facilitent le nettoyage et garantissent l'hygiène. Isolation en polyuréthane sans CFC, injecté à haute pression. Possibilité de sélectionner la réfrigération statique et ventilée. Dispositif automatique de fermeture et joints magnétiques. Tableau de commandes automatique. Tiroir de service non réfrigéré sur le groupe. Groupe frigorifique surdimensionné qui permet de travailler à une température ambiante de 43°C.

GASTRONORM

Finitions intérieures et extérieures en acier inoxydable AISI 441 qui facilitent le nettoyage et garantissent l'hygiène. Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression. Possibilité de sélectionner la réfrigération statique et ventilée. Dispositif automatique de fermeture et joints magnétiques. Evaporateurs verticaux situés à l'intérieur, entre les portes. Tableau de commandes automatique. Tiroir de service non réfrigéré sur le groupe. Groupe frigorifique surdimensionné qui permet de travailler à une température ambiante de 43°C.



DESSERTES
PATISSERIE



DESSERTES
SALADE

SNACK BAR

Mêmes caractéristiques que les modèles Snack sauf que les portes et les tiroirs sont en finition ABS thermo modelé et que tous les modèles incluent un tiroir marc à café au dessus du groupe.

SERIE SANDWICH

Finitions intérieures et extérieures en acier inoxydable AISI 441 spécialement conçues pour un usage gastronomique. Isolation en polyuréthane écologique sans CFC. Deux casiers neutres au-dessus du groupe frigorifique. Plan de travail en granite.

SERIE PATISSERIE

Finitions intérieures et extérieures en acier inoxydable AISI 441 qui facilitent le nettoyage et garantissent l'hygiène. Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression. Possibilité de sélectionner la réfrigération statique et ventilée. Evaporateurs verticaux situés à l'intérieur, entre les portes. Intérieur dessiné pour insérer les plateaux Euronorms de 600 x 400mm. Pieds d'acier en inox ajustables en hauteur. Tableau de commandes automatique. Tiroir de service non réfrigéré sur le groupe. Groupe frigorifique surdimensionné qui permet de travailler à une température ambiante de 43°C.



DESSERTES
PIZZA



DESSERTES
SANDWICH

SERIE SALADE

Finitions intérieures et extérieures en acier inoxydable AISI 441 qui facilitent le nettoyage et garantissent l'hygiène. Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression. Possibilité de sélectionner la réfrigération statique et ventilée. Dispositif automatique de fermeture et joints magnétiques. Evaporateurs verticaux de double flux avec protection anticorrosion. Intérieur dessiné pour les cuves Gastronorm GN. Tableau de commandes automatique.

SERIE PIZZA

Finitions intérieures et extérieures en acier inoxydable AISI 441 qui facilitent le nettoyage et garantissent l'hygiène. Plan de travail en granit de 15mm d'épaisseur. Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression. Possibilité de sélectionner la réfrigération statique et ventilée. Evaporateurs verticaux situés à l'intérieur, entre les portes. Intérieur dessiné pour insérer les plateaux Euronorms de 600x400mm. Tableau de commandes automatique. Groupe frigorifique surdimensionné qui permet de travailler à une température ambiante de 43°C.



Angles arrondis pour un nettoyage plus facile.



Dispositif automatique de fermeture et de joints magnétiques.



Crémaillères verticales intérieures à trois positions.



Tiroir au dessus du groupe.



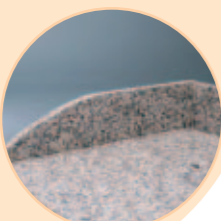
Intérieure et extérieure fabriquée en acier inoxydable AISI 441 pour faciliter les opérations de nettoyage.



Unités d'évaporation verticales à double flux situées entre les portes et dotées d'une protection contre les coupures et la corrosion.



Kit de tiroirs neutres.



Plan de travail en granit ou les dessertes de pizza (15 cm de haut).