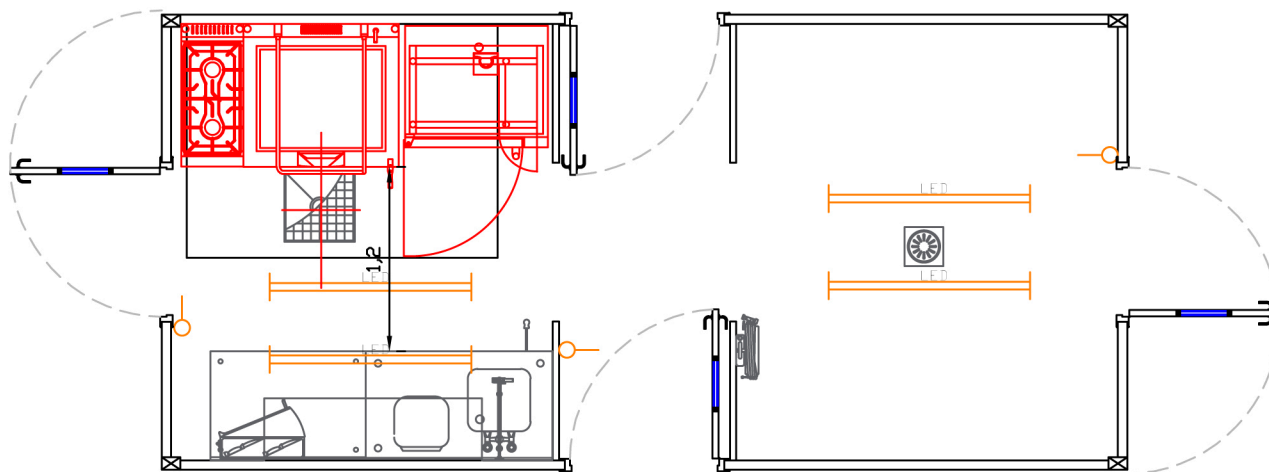


Autonome ou assemblé avec d'autres modules de production, il permet la préparation des plats chauds en production ou en remise en température pour un grand nombre de convives.



Echelle 1/50

6210 x 2930 mm	3 tonnes	500kg/m² charge au sol	1,10 mètre de largeur de travail	930 mm passage de porte
---------------------------------	--------------------	---	--	-----------------------------------


111c


250
repas

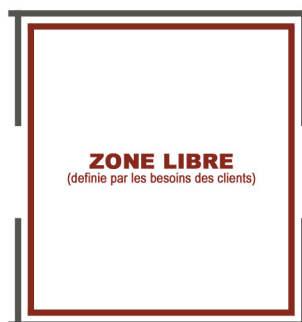

15 m²
de surface
utile

CARACTERISTIQUE DE LA STRUCTURE

- Panneaux périphériques mousse polyuréthane ép. 60mm
- Arrière cuisson panneaux laine de roche MO revêtu inox
- Sol revêtu d'une tôle larmée face antidérapante
- Plinthe à gorge PVC et inox à l'arrière cuisson
- Panneau intérieur polyuréthane ép. 40 mm
- Plafond bac auto jointif
- Position des portes selon plan ci -dessus

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Hotte de ventilation de 4m avec filtres à chocs
- Tourelle d'extraction ou moteur interne 4000 m3/h
- Poste de nettoyage et désinfection
- Poste hygiène comprenant une table du chef à commande fémorale, distributeur savon et papier
- Réseau fluide en attente sous module pour matériel supplémentaire à implanter



MATÉRIELS PRÉCONISÉS

- Etagère murale
- Stérilisateur à couteaux et désinsectiseur
- Nourrice gaz pour 6 appareils
- Extincteur CO²

OPTIONS

- Structure coupe-feu 1 h
- Tourelle d'extraction 400 ° / 2h
- panneaux ép, 80 mm, porte CF1h
- Norme GC18 Equipé système d'extinction automatique

