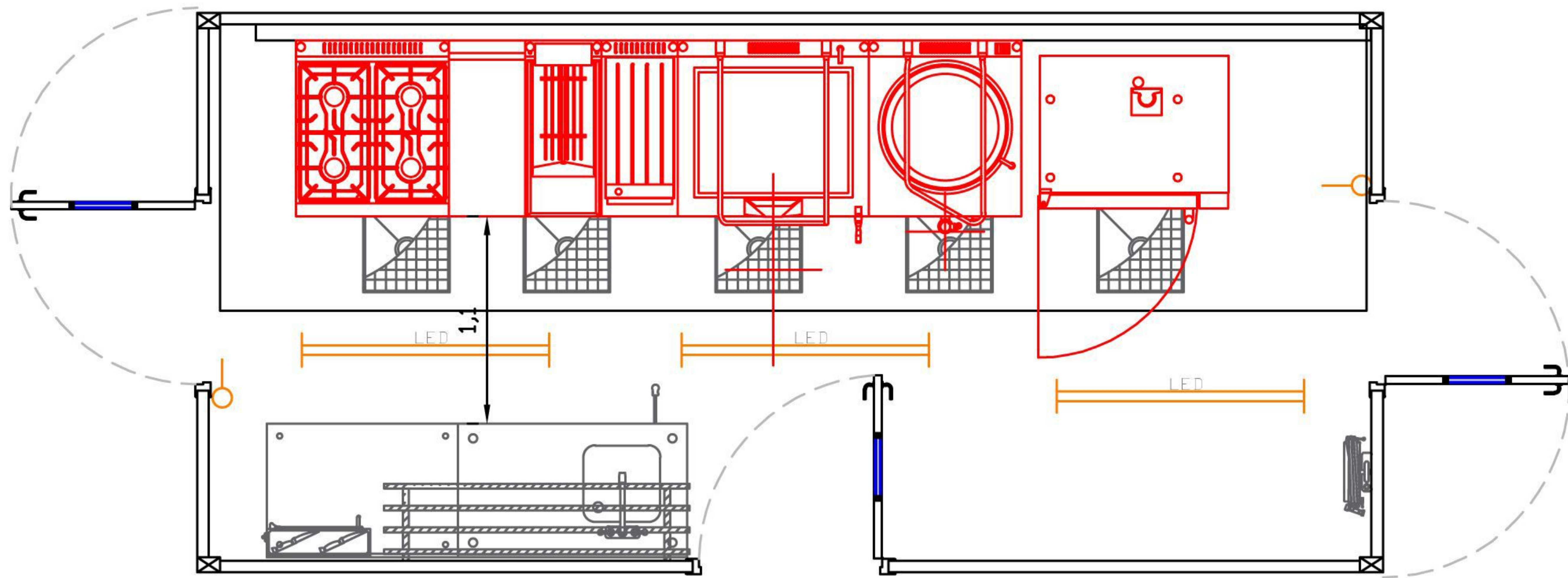


CUISSON 1000

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

1,10mètre
de largeur de travail

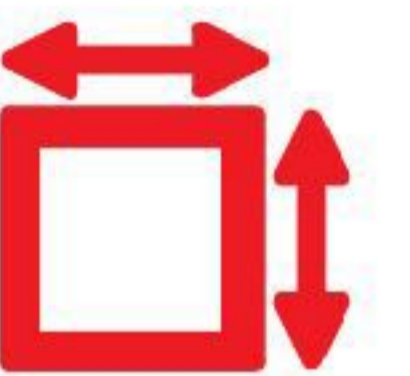
930 mm
passage de porte



114A



1000
repas



18m²
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



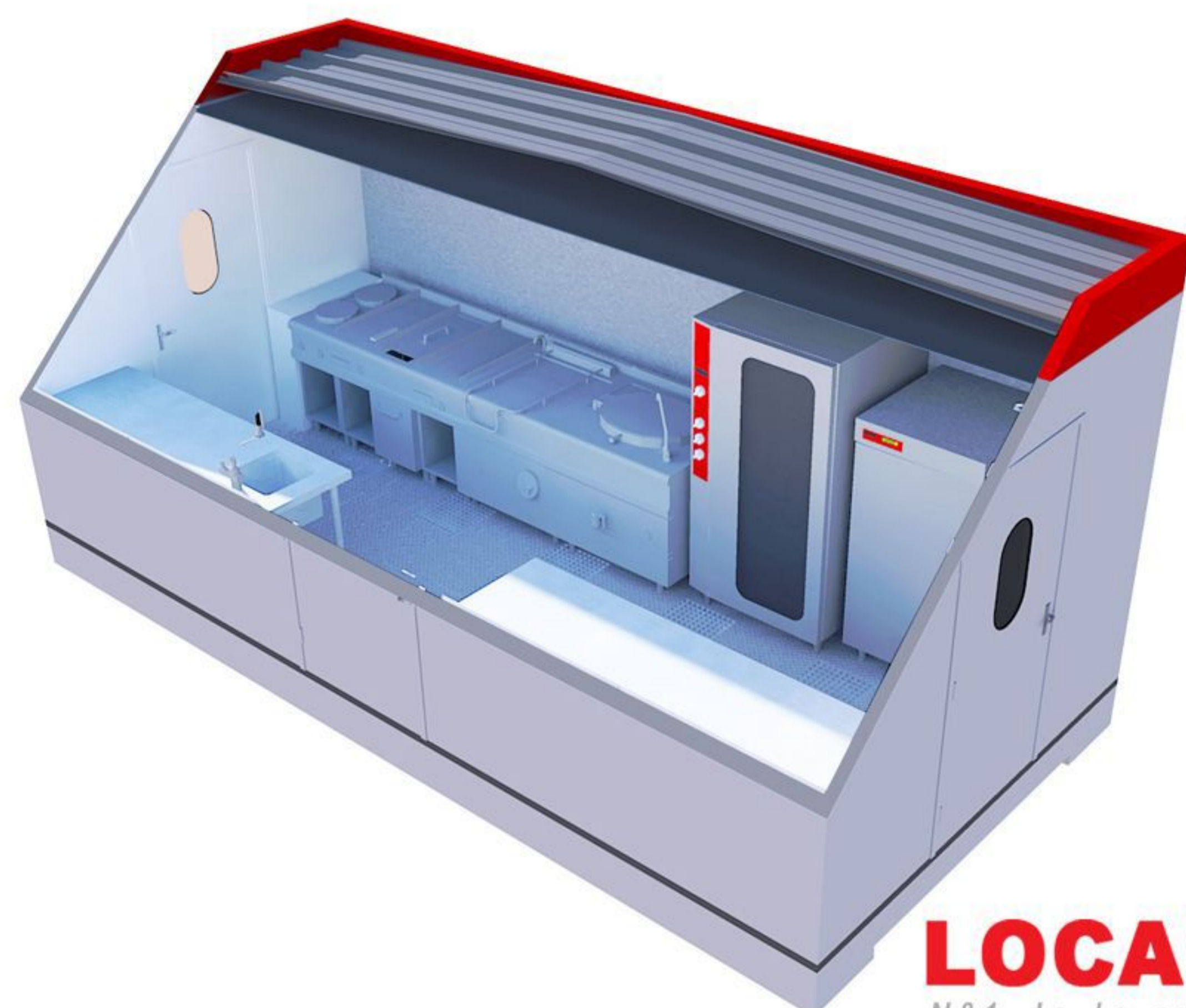
MATÉRIELS PRÉCONISÉS

- 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 ep, 80 mm, porte CF1h
- Norme GC18 Equipé système d'extinction automatique



LOCACUISINES
N°1 de la cuisine mobile depuis 1996