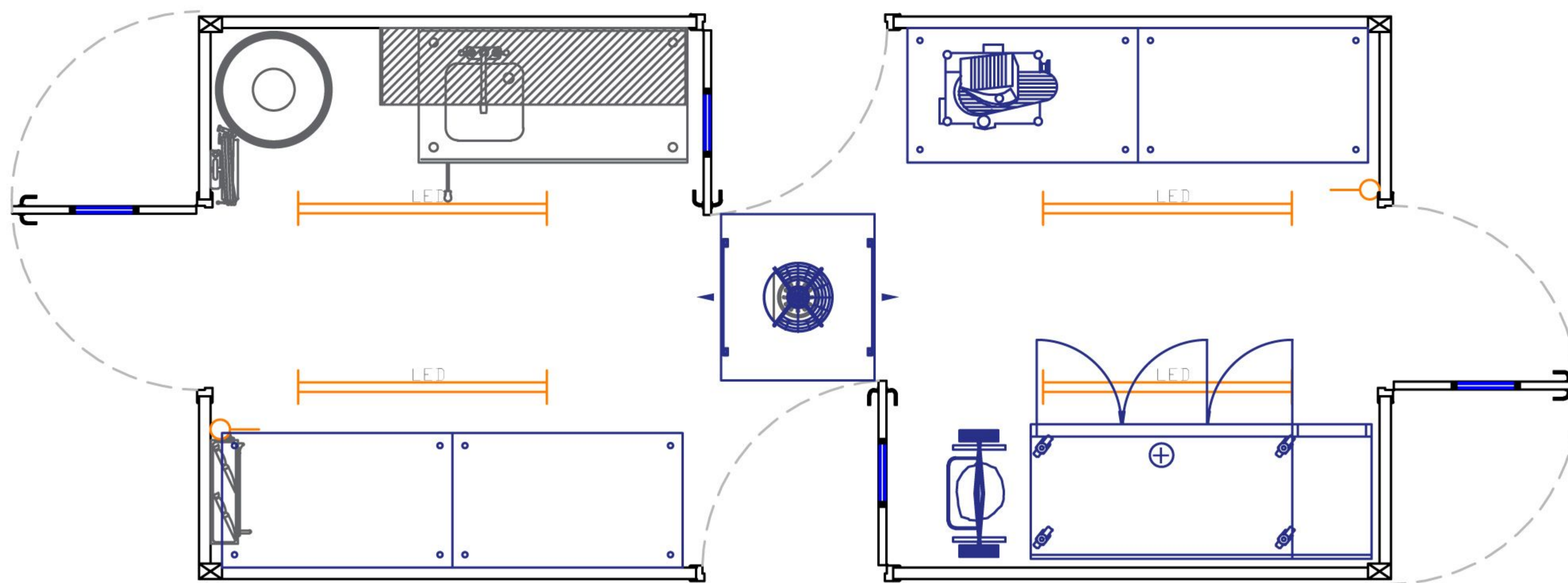


PRÉPARATION FROIDE RÉFRIGÉRÉE

Autonome ou assemblé avec d'autres modules de production, permet la préparation des plats dans une ambiance réfrigérée (+10° / +12°)



Echelle 1/50

6210 x 2930 mm	5 tonnes	500kg/m² charge au sol	1,42 mètre de largeur de travail	930 mm passage de porte
---------------------------------	--------------------	---	--	-----------------------------------



118
A



1 à 4
zones de travail



+10° /
12° C

CARACTERISTIQUE DE LA STRUCTURE

- Panneaux périphériques mousse polyuréthane ép. 60mm
- Plafond bac auto jointif
- Sol revêtu d'une tôle larmée face antidérapante
- Plinthe à gorge

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Fonctionnement en froid positif
- 1 groupe frigorifique au R404
- 1 Evaporateur frigorifique ventilé double flux
- Coffret de régulation avec affichage de la température
- Armoire électrique / blocs de secours
- Siphon de sol 200 x 200 mm
- Chauffe-eau électrique 300 litres

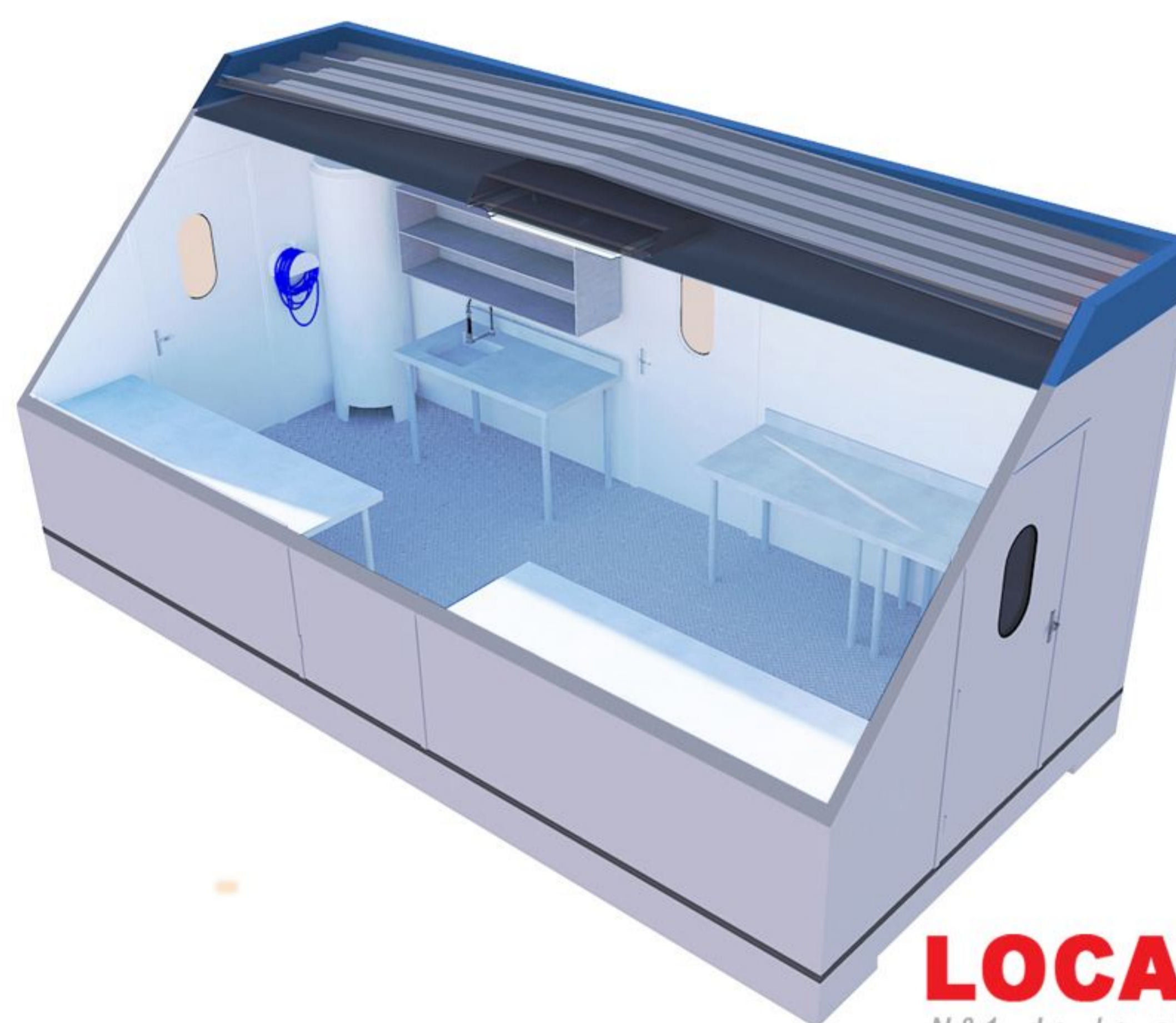


MATÉRIELS PRÉCONISÉS

- Poste de nettoyage et désinfection
- Placard ou étagère murale selon disponibilités
- Armoire de stérilisation à couteaux
- Table du chef bac 400 x 400 à commande fémorale

OPTIONS

- -



LOCACUISINES
N°1 de la cuisine mobile depuis 1996

NOTA : Les modules sont équipés selon la disponibilité de matériel professionnel pour faire face à vos besoins et vos demandes