



**Construction entièrement réalisée en acier inox 18/10, AISI 304.**

**Plateau épaisseur 20/10<sup>ème</sup>.**

**Bord rayonné avant et arrière de 10 mm et bord tombé de 60 mm.**

**Dessus inox finition poli vibré.**

**Assemblage des meubles à bords francs.**

**Rampe inox prodonfeur 350mm.**

**3 tubes inox Ø 30 mm sur consoles, fixée sur la façade.**

**Façade stratifiée côté client descendant à 160 mm ou 35 mm du sol.**

**Rampe et façade incluse avec chaque meuble.**

**Possibilité de rampe unique jusqu'à 6 mètres.**

**Pieds réglables Ø 60 mm**

**Cuve rayonnée chauffée par résistances ventilées.**

**Résistances aisément extractibles par la façade technique.**

**Cuve isolée profondeur 190 mm.**

**Réserve chaude format gastronomique.**

**Intérieur rayonné fermée par portillon(s) isolé(s) avec loqueteau(x) et fermeture(s) à clé, (portillon(s) battant(s), affleurant(s) ).**

**Distribution du chaud double flux en partie centrale dans le cas d'une réserve avec 2 portillons.**

**6 niveaux de glissières par portillon au pas de 70 mm pour un self adulte , (livré sans grille, sans bac).**

**Régulation assurée thermostat numérique.**

**Hauteur hors tout 900 mm.**

Dimensions Long x Prof	Cuve	Bain Marie à air ventilé sur étuve				
		Portes	Tension	Puissance absorbée	Réf	Poids
1000 x 800	2 GN	1 GN 2/1	230V Mono	3 kw	911122	0
1300 x 800	3 GN	1 GN 2/1	400V Tri	4 kw	911123	0
1600 x 800	4 GN	2 GN 2/1	400V Tri	5 kw	911124	0
2000 x 800	5 GN	2 GN 2/1 + 1 GN 1/1	400V Tri	6 kw	911125	0
2300 x 800	6 GN	3 GN 2/1	400V Tri	7 kw	911126	0



