



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

Plateau épaisseur 20/10^{ème}.

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 profondeur 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.

Dessus vitrocéramique affleurant (décaissé 60 mm en option)

Plaques vitro au format GN 1/1 avec régulation individuelle .

Réserve chaude format gastro.

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	Vitrocéramiques sur étuve				
		Portes	Tension	Puissance absorbée	Réf	Poids
1000 x 800	2 GN	1 GN 2/1	230V Mono	2,9 kw	911322	0
1300 x 800	3 GN	1 GN 2/1	230V Mono	3,35 kw	911323	0
1600 x 800	4 GN	2 GN 2/1	400V Tri	3,8 kw	911324	0
2000 x 800	5 GN	2 GN 2/1 + 1 GN 1/1	400V Tri	4,25 kw	911325	0
2300 x 800	6 GN	3 GN 2/1	400V Tri	4,7 kw	911326	0



