

TABLES ARMOIRES CHAUDES SERIE 700 - GASTRONOMIE

Les tables armoires chaudes de la série 700 sont réalisées par une structure sur pieds réglable h. 14/18. Il est possible d'avoir en option des pieds h.18/23.




Les modèles standard sont prévus avec portes coulissantes et plan de travail en inox avec ou sans dossier arrière. Les longueurs standard vont de 120 à 200 cm avec une progression de 20 en 20 cm.

Les panneaux de côté ont 5 cm d'épaisseur. Tous les modèles peuvent être dotés de roulettes.

Les portes coulissantes sont démontables sans besoin d'outils, pour faciliter le nettoyage conformément aux plus strictes normes d'hygiène en vigueur. La réglage de la température va de 30-70°C env.

Tous les produits sont réalisés en acier inox AISI 304 18/10. Toutes les gammes ont été étudiées pour permettre une formulation d'offres rapide, avec de nombreuses dimensions standard au choix.



Modèles	A/DOS.	S/DOS.	S/DOS. SUR 2 FACES
			
Dimensions Extérieures			
Longueur (L)	1200 ÷ 2000		
Profondeur (P)	700	700	700
Hauteur (H)	850÷900	850÷900	850÷900
Hauteur avec dossier	950÷1000	-	-
Dimensions Intérieures			
Longueur	L-200	L-200	L-200
Profondeur	P-160	P-160	P-160
Hauteur	590	590	590
Nbre d'étagères	1	1	1
Epaisseur plan de travail	40	40	40
Epaisseur côté	50	50	50
Alimentation	230V 50Hz	220V 50Hz	220V 50Hz
Plage °C	30÷70	30÷70	30÷70
Assemblé		✓	
Non assemblé		✗	
Vérins réglables 140/180		✓	
Vérins réglables 180/230		○	
Etagère supplémentaire		○	
Roulettes a/frein Ø 125		○	
Roulettes s/frein Ø 125		○	
STANDARD		✓	
OPTION		○	
NON DISPONIBLE		✗	
dimensions indiquées en mm			