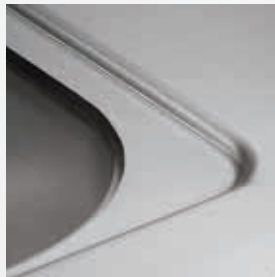


Preparación Estática Modular



Thinking of you
Electrolux

Preparación Estática Modular



Modularidad:

- ▶ La amplia y personalizada elección está garantizada por la estructura modular de los elementos que hacen posible combinar planos de trabajo y fregaderos con bases neutras, calientes, refrigeradas o congeladoras, las cuales pueden ser equipadas con puertas batientes o cajones
- ▶ Los planos de trabajo se pueden montar sobre soportes a pared, sobre patas o sobre bases neutras, calientes, refrigeradas o congeladoras, que están equipadas con patas sólidas que se pueden quitar fácilmente para instalaciones sobre zócalos de obra

Durabilidad y Fiabilidad:

- ▶ Las más intensas actividades ya nunca más serán un problema, gracias a la durabilidad de los planos de trabajo, contruidos completamente en acero inoxidable AISI 304 con un grosor de 15/10. Además la alzatina está directamente integrada en la curvatura al final del plano de trabajo y tiene las esquinas laterales completamente soldadas
- ▶ Fiabilidad y durabilidad garantizadas por la barra de refuerzo longitudinal, en acero inoxidable AISI 304, grosor 15/10, situada en el frontal y trasera, debajo del plano de trabajo y de las bases

Higiene y Seguridad:

- ▶ Se garantiza una fácil limpieza gracias al acabado Scotch-Brite de la superficie y a la soldadura perfecta y cantos pulidos
- ▶ La apertura de las puertas batientes a 180° permiten una limpieza profunda

Funcionalidad:

- ▶ Las bases y los planos de trabajo están disponibles en diferentes largos, y ofrecen un vasto espacio para el almacenamiento de productos en los compartimentos inferiores
- ▶ Las guías telescópicas aseguran un deslizamiento completo de los cajones, siendo más fácil insertar contenedores GN 1/1 tanto si contienen alimentos como líquidos
- ▶ La funcionalidad se ve incrementada por la apertura de las puertas de 180°, las cuales también están equipadas con paneles insonorizados que reducen el ruido en la cocina

Diseño:

- ▶ Con este diseño moderno, racional y modular seguramente cumpliremos con las más altas expectativas, y combina perfectamente con el look innovador que caracteriza al equipamiento Electrolux

Gama

Con la gama de Preparación Estática Modular, Electrolux ofrece una solución que permite a los catering profesionales crear un área de preparación que garantice las características de la alta productividad, unos excelentes estándares de higiene y una extrema flexibilidad.

Alzatina lateral, a=100mm

2 cajones neutros con guías telescópicas, 400mm

2 fregaderos, 600x500mm

Plano de trabajo con alzatina, 5000mm



2 elementos neutros con puertas atientes, 800mm

Zócalo

3 cajones neutros con guías telescópicas, 400mm

Armario con puertas correderas para fregaderos top, 1400mm

Elemento neutro con puerta batiente, 400mm

Share more of our thinking at www.electrolux.es/professional



La empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso. Las imágenes no son contractuales.

9JEE



Thinking of you
Electrolux