

CUISSON 150 / 250

CUISSON

SPECIFIQUE 150 : 1 four mixte 6 niveaux GN1/1 électrique sur support

SPECIFIQUE 250 : 1 four mixte 10 niveaux GN1/1 électrique sur support

COMMUN :

- 1 sauteuse 26 dm² gaz ou électrique ou 1 plaque coup de feu gaz
- 1 friteuse 14 litres gaz ou électrique
- 1 élément grillade gaz ou électrique
- 1 élément 2 feux vifs gaz ou 2 plaques électriques
- 1 ventilation sur plan de cuisson, extraction 2 150 m³/h
- kit de protection incendie - système d'extinction automatique et manuel

PRÉPARATION

- 1 étuve table chaude 1200 mm
- 1 table de 1000 mm avec bac du chef

STANDARD

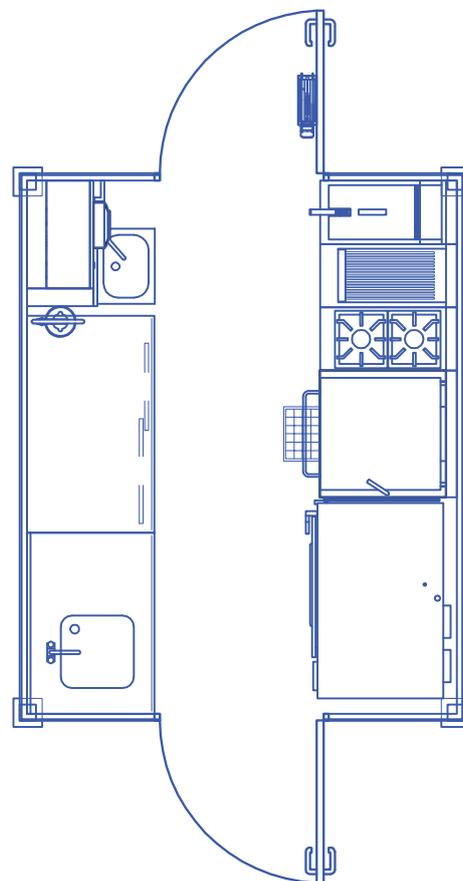
- 1 lave-mains à commande fémorale avec dosseret et distributeur de savon
- 1 poste de nettoyage et désinfection
- 1 désinsectiseur
- 1 compartiment extérieur pour bouteille gaz type P35 (bouteilles non fournies)

DIMENSIONS

L x l : 3 027 x 2 440 mm

SUPERFICIE

7 m²



LIGNE CUISSON 250