

SOUBASSEMENT NEUTRE

399002 - VN4L9

CARACTÉRISTIQUES

Tecno90 de Tecnoinox est une ligne modulaire née pour travailler intensément.
Tecno90 est parfaite pour les cuisines des hôtels et des restaurants de grandes dimensions et pour les centres de cuisson. Elle satisfait en effet les nécessités de fiabilité totale, grande puissance et capacités de production considérables, pour servir un grand nombre de couvert avec les meilleurs résultats.
En particulier, la ligne Tecno90 est fabriquée avec des matériaux d'une qualité et d'une épaisseur maximales, afin de garantir solidité et résistance aux corrosions. Le design de la ligne Tecno90 est voué à faciliter le nettoyage et une parfaite hygiène.
Avec son ample gamme de machines et sa flexibilité de composition, Tecno 90 satisfait les exigences des chefs les plus exigeants.
ROBUSTESSE ET DURABILITÉ
Plans en acier INOX AISI 304 épaisseur 2 mm.
SÉCURITÉ
Les appareils à gaz sont certifiés par l'Organisme allemand DVGWet ont passé les tests de sécurité les plus sévères. Les appareils électriques, testés auprès de nos laboratoires, sont certifiés CE.
FINITIONS
Une grande attention au design est réservée à Tecno90, en termes d'esthétique et fonctionnalité. Les poignées, amples et robustes, sont faciles à nettoyer ; elles protègent également les portes d'éventuels chocs avec les chariots. Les grands côtés à panneau unique complètent l'îlot en donnant unité et solidité et, comme les portes, sont disponibles dans laversion peinte.
JOINTS
En maille d'acier et fibre de verre, ils scellent la porte et résistent aux températures élevées pendant des années.
PUISSANCE ET UNIFORMITÉ DE CUISSSON
Le chef peut compter sur d'importantes puissances et sur d'excellentes prestationsen termes d'uniformité de cuisson.
FIABILITÉ MAXIMALE

Appareils réalisés chez Tecnoinox, avec des matériaux et des composants italiens ou européens. Index de perfection supérieur à 99%.

COMPARTIMENT TECHNIQUE

La plupart des modules est équipée de compartiment technique arrière pour les raccordements

PARFAITE JUXTAPOSITION DES MACHINESET FACILITÉ D'INSTALLATION

L'exclusif système de fixation Tecnoinox facilite l'installation des machines et une juxtaposition parfaite. Les pieds, faciles à régler, sont en acier AISI 304.

FACILITÉ DE NETTOYAGE

Les plans et les cuves emboutis avec des arêtes arrondies, d'amples cuvettes et des bords antidébordement minimisent les infiltrations et facilitent le nettoyage. Les cheminées amovibles pour le nettoyage et la parfaite juxtaposition entre les modules contribuent à préserver l'hygiène.

• Robustes et d'une grande capacité.
• Disponibles avec tiroirs.
• Associables à des éléments chauffants.

DONNÉES TECHNIQUES

Nr. of Drawers	**0 n°**	Packaging Width	**89,0 cm**
Cabinet inner dimensions (WxDxH)	**33x76,1x39,5 cm**	Packaging Depth	**44,0 cm**
Nr. of Doors	**0 n°**	Packaging Height	**74,0 cm**
Width	**40 cm**	Net Weight	**15,0000 kg**
Depth	**76,5 cm**	Gross Weight	**21,8 kg**
Height	**57 cm**	Volume	**0,2900 m³**

ACCESSOIRES

- 319001: PAIRE DE TIROIRS GN1/1 NON POSITIONNABLES SUR L'ÉLÉMENT CHAUFFANT - HAUTEUR 12CM - NON INSTALLABLES SUR ARMOIRE OUVERTE
- 319002: PORTE DROITE/GAUCHE INOX
- 399502: KIT GUIDE GRILL GN1/1 POUR COMPARTIMENTS NEUTRE UNIQUEMENT
- 399529: KIT DE ROUES (2 AVEC FREINS)