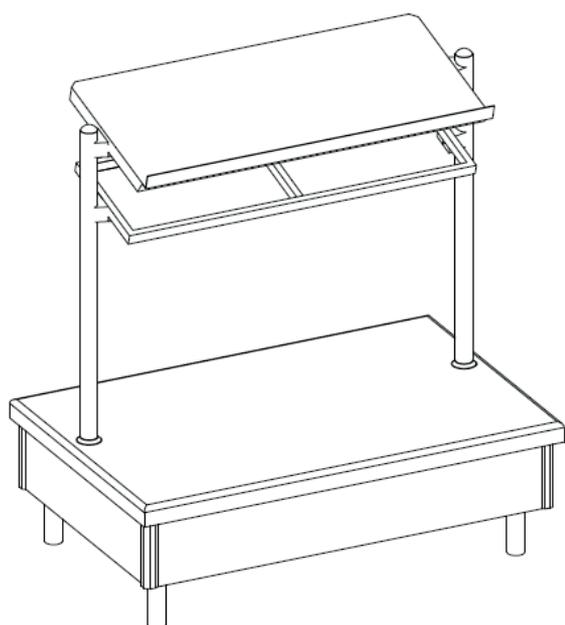


MEUBLE PLATEAUX, PAIN, ET COUVERTS



DESSUS Tout inox 18/10 ep.2 mm poli brossé. Le pourtour est rayonné R=15 mm poli miroir. Ensemble monobloc, soudures effacées et polies, insonorisé et rigidifié par oméga inox en sous face.

SOUBASSEMENT Tout inox 18/10 ep.2mm et structure en tube de 40x40mm. Fermé 4 faces par panneaux stratifiés. Ensemble monté sur 4 pieds inox diam.50mm réglables en hauteur.

SUPERSTRUCTURE 2 Niveaux d'étagères inclinées. Le premier niveau est constitué d'une étagère pleine inox ep2mm avec butée en partie avant pour y déposer 1 ou 2 bac Polyd GN2/1 prof.200mm pour le pain. Le deuxième niveau est un encadrement en tube inox 30x20mm pour encastrier 3, 4, 6 ou 8 bacs polyd GN1/3 prof.150mm. Ensemble sur 2 colonnettes inox diam.48 polies miroir, avec embase tulipée. Colonnettes traversant le châssis pour davantage de rigidité. Pièces de jonction respectant le cahier des charges NF Hygiène Alimentaire.

DECORATION Habillage stratifié du plateau bas, 1 couleur au choix parmi plus de 200 du nuancier EGGER, avec «U» inox de protection sur le champs inférieur, cornières inox verticales rayonnées et polies miroir dans chaque angle.

TABLEAU DE CAPACITES

Longueur	Réf.	PLATEAUX		NIVEAU PAIN		NIVEAU COUVERTS	
		nombre de plateaux	pile de plateaux*	nombre de bacs GN2/1	nombre de tranche de pain	nombre de bacs GN1/3	nombre de couverts complets**
780	08	130	2	1	240	3	175
960	10	250	4	1	240	4	235
1310	11	400	6	2	480	6	350
1660	12	500	8	2	480	8	475

* plateaux standard de 460x360mm

** un couvert complet comprend une fourchette, un couteau et une petite cuillère

OPTIONS

- 4 roulettes pivotantes dont 2 à freins
- Habillage descendant jusqu'à 20mm du sol
- Plinthe inox 18.10 en retrait de façade et côtés libres

DONNÉES TECHNIQUES

Ref	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
08	780	840	1439	1126	191	153	421	60	552	498	345		
10	960	840	1439	1126	191	153	421	60	732	498	345		
11	1310	840	1439	1126	191	153	421	60	1082	498	345		
12	1660	840	1439	1126	191	153	421	60	1432	498	345		

