

COMPOSITION DE LA GAMME

Idéale pour les petits établissements de restauration comme les bars, les snacks, les pizzerias ou les petits hôtels, la gamme "Snack 600" apporte toutes les qualités requises dans une cuisine professionnelle grâce à sa profondeur de 600 mm. Fiable et robuste, cette gamme permet d'optimiser la consommation d'énergie, de garantir la sécurité de l'utilisateur tout en offrant une ergonomie et un confort de travail. Son large choix d'éléments modulaires gaz et électriques permet de composer différentes combinaisons afin de répondre aux exigences des professionnels.



Modèle SN 350

SNACK 600

PLANS NEUTRES TOPS



Thinking of you
Electrolux

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

u Dessus en acier inox 18/10 AISI 304.

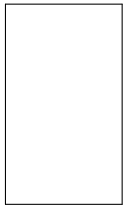
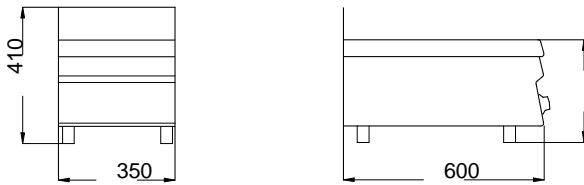
u Les éléments tops sont compatibles avec les soubassements neutres ouverts, avec portes battantes ou équipés de guides GN.

u Hygiène garantie et facilité de nettoyage grâce aux angles arrondis, au large dossier arrière et aux surfaces lisses du plan de travail.

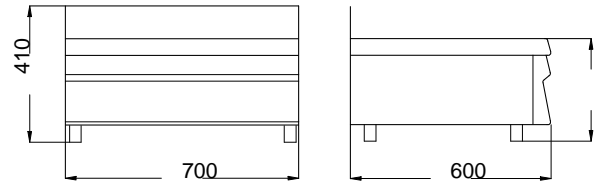
u Habillage en acier inox AISI 304.

u Certification **H**, et homologation par les principaux organismes de certification internationaux.

DONNEES TECHNIQUES				
CARACTERISTIQUES	MODELES			
	SN350	SN700	SN360	SN710
Dimensions externes - mm				
largeur	350	700	350	700
profondeur	600	600	600	600
hauteur	300	300	300	300
Poids net - kg.	7	13	11	20
Nombre de tiroir			1	1
Type de tiroir			GN 1/1	GN 2/1



ITC-SN350



ITC-SN700



ACCESSOIRES SUR DEMANDE

ACCESSOIRES

MODELES

	SN350	SN700	SN360	SN710
HACHOIR EN PLASTIQUE ALIMENTAIRE	STAG		STAG	
JOINTE AVEC COUVRE JOINT POUR LIGNE 600	SCB	SCB	SCB	SCB



Thinking of you
Electrolux