

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 SV 1080

SNACK 600

SOUBASSEMENTS NEUTRES



Thinking of you
Electrolux

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

◆ Construits entièrement en acier inox AISI 304 18/10.

◆ Facilité de nettoyage et hygiène parfaite grâce aux angles arrondis et à l'absence de joint.

◆ L'assemblage des éléments tops sur le soubassement neutre est extrêmement précis et facile.

◆ Les baies libres peuvent être équipées :
- de portes avec poignée ergonomique et fermeture magnétique,
- ou de 2 tiroirs GN 1/1,
- ou de 2 supports pour 4 bacs GN 1/1,
- ou/et d'un kit de chauffage électrique par zone de 350 mm.

◆ Pieds en acier inox AISI 304 18/10 de 200 mm, réglables en hauteur (-/+50 mm).

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

DONNEES TECHNIQUES

| CARACTERISTIQUES | MODELES | | | | | | | |
|--------------------------|---------|-------|--------|-------|-------|--------|-------|--------|
| | SV350 | SV700 | SV1050 | SV370 | SV720 | SV1070 | SV360 | SV1080 |
| Dimensions externes - mm | | | | | | | | |
| largeur | 350 | 700 | 1050 | 350 | 700 | 1050 | 350 | 1050 |
| profondeur | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 |
| hauteur | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 |
| Poids net - kg. | 8 | 13 | 17 | 10 | 17 | 23 | 16 | 29 |
| Nombre de porte | | | | 1 | 2 | 3 | | 2 |
| Nombre de tiroir | | | | | | | 2 | 2 |

ACCESSOIRES SUR DEMANDE

| ACCESSOIRES | MODELES | | | | | | | |
|---|---------|--------|--------|-------|-------|--------|-------|--------|
| | SV350 | SV700 | SV1050 | SV370 | SV720 | SV1070 | SV360 | SV1080 |
| 2 SUPPORTS AVEC GLISSIERES POUR BACS GN | SSGV | SSGV | SSGV | SSGV | SSGV | SSGV | | SSGV |
| 2 TIROIRS GN 1/1 POUR BASE NEUTRE | S2CV11 | S2CV11 | S2CV11 | | | | | |
| 2 TIROIRS GN 2/1 POUR BASE NEUTRE | | S2CV21 | S2CV21 | | | | | |
| KIT DE CHAUFFAGE POUR BASES LIGNE 600 | SGRV | SGRV | SGRV | SGRV | SGRV | SGRV | | SGRV |
| PORTE POUR BASE NEUTRE LIGNE 600 | SPOV | SPOV | SPOV | | | | | |



