

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.

2 modèles

- 1 plonge de 350 mm
- 1 plonge de 700 mm



Modèle SNL 350

SNACK 600

PLONGES



Thinking of you
Electrolux

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

u Bac en acier inox AISI 304 18/10 aux bords anti-ruissellement.

u Large dossier arrière anti-éclaboussures rayonné au plan de travail.

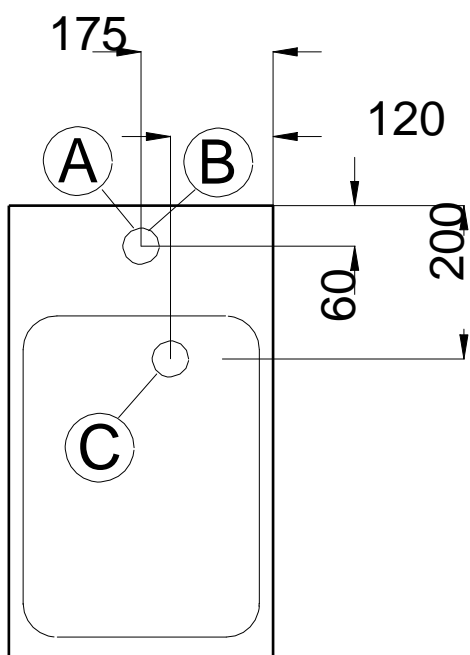
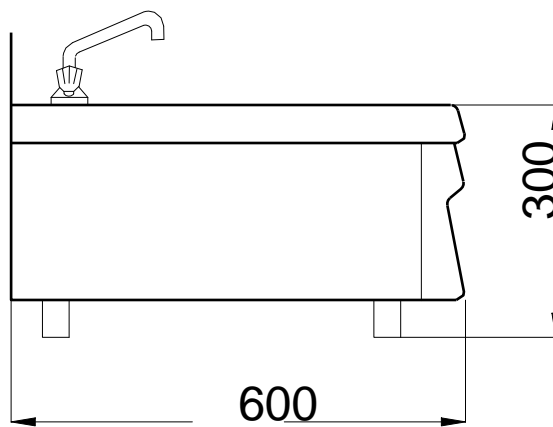
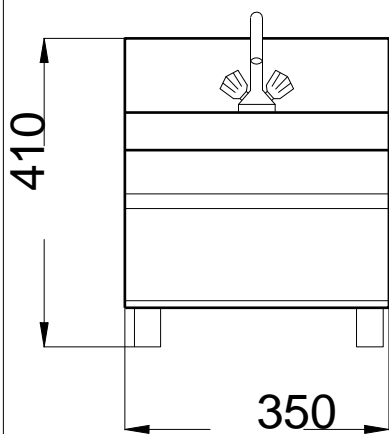
u Le bac est doté de série d'un robinet, d'un tube trop-plein et d'une bonde de vidange avec siphon.

u Hygiène garantie et facilité de nettoyage grâce aux angles arrondis et aux surfaces lisses du bac.

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

NB : Légende des diagrammes : A - Arrivée d'eau chaude, B - Arrivée d'eau froide, C - Evacuation d'eau

DONNEES TECHNIQUES	
CARACTERISTIQUES	MODELES
	SNL350
Dimensions externes - mm	
largeur	350
profondeur	600
hauteur	300
Poids net - kg.	10
Dimensions utiles du bac - mm	
largeur	290
profondeur	400
hauteur	200



ITC-SNL350



ACCESSOIRES SUR DEMANDE	
ACCESSOIRES	MODELES
	SNL350
JOINTE AVEC COUVRE JOINT POUR LIGNE 600	SCB



Thinking of you
Electrolux