

22UA

PLAN DE TRAVAIL UNIQUE, BORD
ARRONDI+DOSSERET ARRI.



CARACTERISTIQUES DE LIGNE

- Plans de travail uniques sont utilisés afin de optimiser l'espace et l'organisation d'une cuisine professionnelle, il est souvent utile de juxtaposer plusieurs éléments. Le plan unique de dimensions variables permet de joindre les différents types d'équipements sans espace entre eux.
- Le plan unique facilite l'accès au nettoyage, réduit le nombre de pieds et favorise une plus grande hygiène.
- La dimension du plan permet de composer de nombreuses solutions en soubassement: armoires neutres ou chaudes à portes coulissantes avec ouverture sur un côté ou deux côtés, bases réfrigérées à portillons et/ou tiroirs.



CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES



- Plan de travail, hauteur 60 mm, réalisé en acier inox AISI 304, satiné scotchbrite réalisé par un plateau inox AISI 304, épaisseur 12/10 mm, un panneau insonorisant, hydrofuge et ignifuge.
- La conception de fabrication "fermée" garantit l'hygiène et la solidité maximale et permet le fixation des pieds.
- Utilisation maximale de l'espace sous plan.
- Version du plan avec un bord arrondi (R 10 cm) et dossier arrière hauteur 8,5 cm, réalisée d'une seule pièce avec le plan.
- Construction du plan de travail capable de recevoir des charges jusqu'à 150 kg/m².
- Le plan de travail unique est pré-équipé pour être adapté sur soubassements réfrigérés et armoires sans plan.
- On doit positionner le support un pied PP1 entre deux soubassements et le support deux pieds aux bouts de la composition (sauf si au bout on a prévu un soubassement réfrigéré, qui est équipé avec les pieds).

Largeur	Cm	220
Profondeur	Cm	70
Hauteur	Cm	6
Poids net	Kg	78

Branchement électrique V-Hz .