

ICON

HYDESIGN

LA FUSION PARFAITE



ICON
HYDESIGN

“ **ICON HYDESIGN**
l'union parfaite du design et de la
facilité d'utilisation : son **plan de
travail unique**, ses soubassements
à conception hygiénique H2 et
son bandeau de commandes
d'un seul tenant la rendent
extrêmement facile à entretenir. Elle
est personnalisable en termes de
couleur et de dimensions et offre un
choix de profondeur, 70 ou 90 cm. ”

UNE CONCEPTION HYGIÉNIQUE CERTIFIÉE.

ICON HYDESIGN est la seule cuisine dont
la conception hygiénique est certifiée par
l'organisme externe indépendant CSQA : surfaces
inclinées, cuves embouties, tous ces éléments
de construction assurent facilité de nettoyage,
désinfection adéquate et utilisation limitée de
détergents.

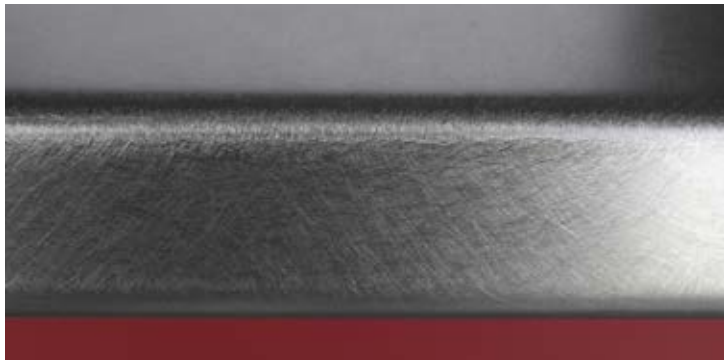


COLORS



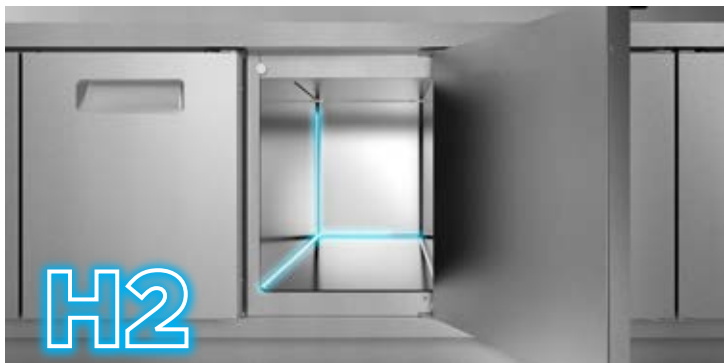
CSQA
 DISEGNO IGIENICO CERTIFICATO
 UNI EN 1672-2 – CERT. n° 1857
 UNI 8421 – CERT. n° 1865

PLAN UNIQUE.



Le plan de travail unique, sans limites de dimensions, sans raccords ou interstices, offre une finition superficielle exclusive, résistante aux rayures, qui conserve sa beauté au fil du temps. En outre, il réduit le temps de nettoyage supplémentaire, ce se traduisant ainsi par un avantage économique concret et immédiat.

UNE HYGIÈNE MAXIMALE PÉRENNE.



Choisissez une hygiène maximale pour votre cuisine, choisissez ICON HYDESIGN, la cuisine solide dotée d'un plan de travail et d'un bandeau de commandes d'un seul tenant, des soubassements à conception hygiénique H2 dont le fond, le dos et les côtés soudés, avec des bords rayonnés, facilitent le nettoyage.

PERSONNALISABLE SELON VOS ENVIES.



Choisissez la bonne couleur pour votre local, personnalisez le bandeau de commandes et les portes pour apporter une touche stylée. Mais ce n'est pas tout : vous avez le choix entre une profondeur de 70 ou 90 cm, des bornes latérales esthétiques, des soubassements traditionnels ou H2, un bandeau de commandes standard ou unique. Nos conseillers sont à votre disposition pour concevoir la cuisine de vos rêves.

LA QUALITÉ MADE IN ITALY.

ICON HYDESIGN est aussi synonyme de qualité et de durabilité, qui sont la marque de fabrique d'Angelo Po. La structure est en acier inoxydable AISI 304 et le plan de travail unique peut avoir une épaisseur jusqu'à 3 mm : une solution solide et résistante, conçue pour les plus exigeants. La performance et la perfection culinaire sont garanties pour les petites et les grandes productions.

www.angelopo.com

7900834-2



ANGELO PO Grandi Cucine SpA con socio unico
41012 CARPI (MO) - ITALY - S/S Romana Sud, 90
Tel. +39 059 639411 - angelopo@angelopo.it

