

**EIGENSCHAFTEN DER PRODUKTREIHE**

- Gastronomiebetriebe haben sehr häufig das Erfordernis, verschiedene Geräte und Möbel wie neutrale, beheizte oder gekühlte Unterbauelemente nebeneinander mit durchgehende Tischplatten anzuordnen, um eine Arbeitsfläche zu realisieren, die den Raumverhältnissen gerecht wird.
- Dies verbessert die Hygiene, erhöht die globale Robustheit des Arbeitsbereichs und verkürzt die Reinigungszeiten.
- Die Abmessungen der Arbeitsplatten erlauben zahlreiche Kombinationen von neutralen und beheizten Schränken mit Schiebetüren auf einer oder beiden Seiten sowie von gekühlten Schränken mit Schiebetüren oder Schubladen mit Gastronorm-Maßen.

**FUNKTIONSTECHNISCHE EIGENSCHAFTEN**

- Arbeitsfläche, 60 mm hoch, aus fein (scotchbrite) satiniertem CNS nach DIN 1.4301, besteht aus: Fläche aus AISI 304-Edelstahl, schalldämmenden wasserabhaltenden und feuerhemmenden Unterplatte.
- Die vollständig geschlossene Struktur garantiert Hygiene und Robustheit. Besondere nicht hervorragende Struktur für die Beinbefestigung.
- Völlige Verwendung des Unterbleches.
- Arbeitsfrontausführung, abgerundet an der Vorderseite mit hinterer Aufkantung (8,5 cm hoch).
- Die äußerst robust ausgeführte Tischplatte hat eine Tragfähigkeit von nicht weniger als 150 kg/m<sup>2</sup>.
- Vorgesehen für die Befestigung von Schränken, Schubladen und Kühltschen, alle ohne Arbeitsplatte.
- Es ist notwendig, Zubehör Einzelfuß PP1 zwischen zwei elemente unter durchgehende Tischplatten und Zubehör PP2 Doppelfuß am Ende der Gruppe (falls ein Kühltsch, der schon Füße hat, nicht anwesend ist) zu ordnen.

|                     |           |            |
|---------------------|-----------|------------|
| <b>Breite</b>       | <b>Cm</b> | <b>120</b> |
| <b>Tiefe</b>        | <b>Cm</b> | <b>70</b>  |
| <b>Höhe</b>         | <b>Cm</b> | <b>6</b>   |
| <b>Nettogewicht</b> | <b>Kg</b> | <b>28</b>  |

**Elektro-Anschluss**      **V-Hz** .