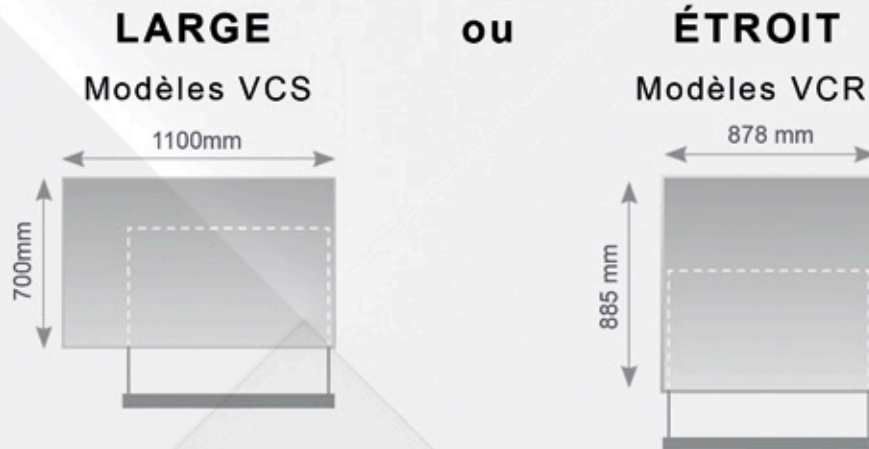


CONFIGUREZ VOTRE ENSEMBLE DE TIROIR



ÉTAPE 1 - CHOISIR SA LARGEUR



OPTION 1 - 1 TIROIR À AJOUTER OU ENCASTER DANS UN MEUBLE



OPTION 2 - AVEC PLATEAU INOX DE TRAVAIL



Support	Hauteur	1 Niveau de tiroir	2 Niveaux de tiroirs
Roulettes standards		503 mm	900 mm
Rouleaux et pieds		458 mm	856 mm
Petits rouleaux		448 mm	846 mm
Chassis		590 à 900 mm	

OPTION 3 - AVEC PLATEAU RENFORCÉ «ANTICHALEUR» SUPPORTE JUSQU'À 280kg



Support	Hauteur	1 Niveau de tiroir	2 Niveaux de tiroirs
Roulettes standards		546 mm	943 mm
Rouleaux et pieds		509 mm	
Petits rouleaux		491 mm	
Chassis		610 à 900 mm	

GLISSIÈRES DE TIROIR



- Hygiénique, les glissières se trouvent à l'extérieur du caisson isolé
- Ne givrent pas
- Les glissières sont incroyablement résistantes et robustes

JOINT DE TIROIR



- Les joints magnétiques chauffés Adande sont masqués et à l'abri, ce qui réduit l'usure normale et les protège contre tout dommage accidentel.
- Faciles à nettoyer.

CONDENSEUR



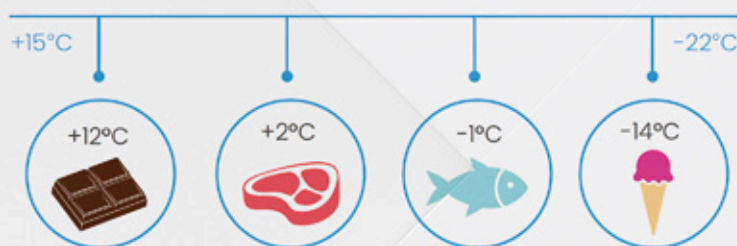
- Logement intérieur pour une protection optimale.
- Le nettoyage est moins fréquent et bien plus facile parce que les graisses et les huiles de cuisson n'atteignent pas le condenseur.
- Aucun filtre requis

TIROIR ISOLÉ



- SEUL le caisson isolé rigide est refroidi dans l'armoire, et lorsque le tiroir est ouvert, il « retient le froid » à l'intérieur. Cette technologie brevetée permet d'économiser beaucoup d'énergie par rapport aux tiroirs réfrigérés classiques.
- Les rainures favorisent la circulation d'air froid : il n'est pas nécessaire de laisser des espaces d'air entre les aliments.
- Facilité de retrait pour un nettoyage approfondi

FLEXIBILITÉ DE TEMPÉRATURE



- Les tiroirs peuvent être utilisés comme cellule de réfrigération ou cellule de congélation (en option), réglage entre -22 °C et +15 °C en fonction du menu/besoins de service en appuyant simplement sur un bouton.
- Maintient plus longtemps la fraîcheur et la sûreté des aliments.

CAPACITÉ

**1 TIROIR ADANDE = 80 L DE STOCKAGE
OU
4 X GASTRO 1/1 - 100 mm**

2 TIROIRS = 1 ARMOIRE 700 L

Distribué par :



Importé par

sfe Solutions
Food Equipment

www.sfe-fr.com