

REMISE EN TEMPÉRATURE 150 / 250

REMISE EN TEMPÉRATURE 150 MOINS DE 20 KW

- 1 four mixte 10 niveaux GN1/1 électrique sur support ou 1 four de remise en température 10 niveaux GN1/1 électrique à chariot, sur support.
- 1 ventilation sur plan de cuisson, extraction 2 150 m³/h
- kit de protection incendie - système d'extinction automatique et manuel

PRÉPARATION

- 1 étuve table chaude 1200mm
- 1 armoire froide 600 litres positive
- 1 table de 1000 mm avec bac du chef
- 1 table de travail (option)

REMISE EN TEMPÉRATURE 250

- 2 fours mixtes 10 niveaux GN1/1 électrique sur support ou
- 1 four mixte 10 niveaux GN1/1 électrique sur support
- 1 four de remise en température 10 niveaux GN1/1 électrique sur support
- ou
- 2 fours de remise en température 10 niveaux GN1/1 électrique sur support
- 1 élément 2 feux vifs gaz ou 2 plaques électriques
- 1 ventilation sur plan de cuisson, extraction 2 150 m³/h
- kit de protection incendie - système d'extinction automatique et manuel

PRÉPARATION

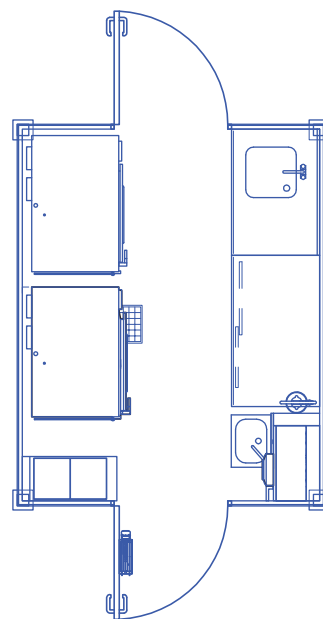
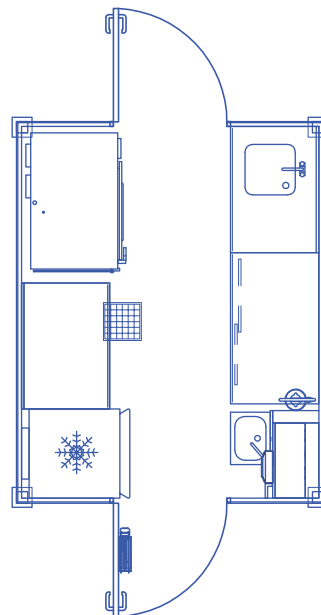
- 1 étuve table chaude
- 1 table de 1000 mm avec bac du chef

STANDARD

- 1 lave-mains à commande fémorale avec dosseret et distributeur de savon
- 1 poste de nettoyage et désinfection
- 1 désinsectiseur
- 1 compartiment extérieur pour bouteille gaz type P35 (bouteilles non fournies)

DIMENSIONS : L x l : 3 027 x 2 440 mm

SUPERFICIE : 7 m²



ASSEMBLAGE
DE 2 MODULES 250



ILICO
CUISINES PROFESSIONNELLES TRANSPORTABLES EN CONTENEURS