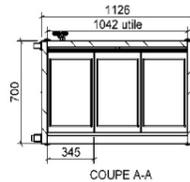
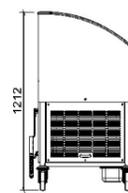
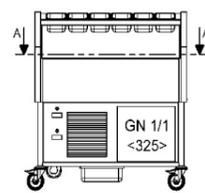


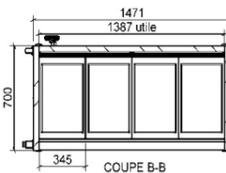
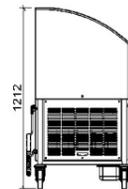
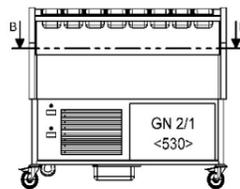
TABLE A FLUX LAMINAIRE AVEC RESERVE

FABRICATION FRANÇAISE

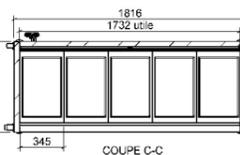
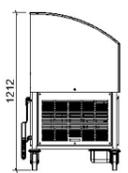
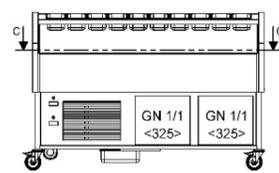
WWW.JMCINOX.COM



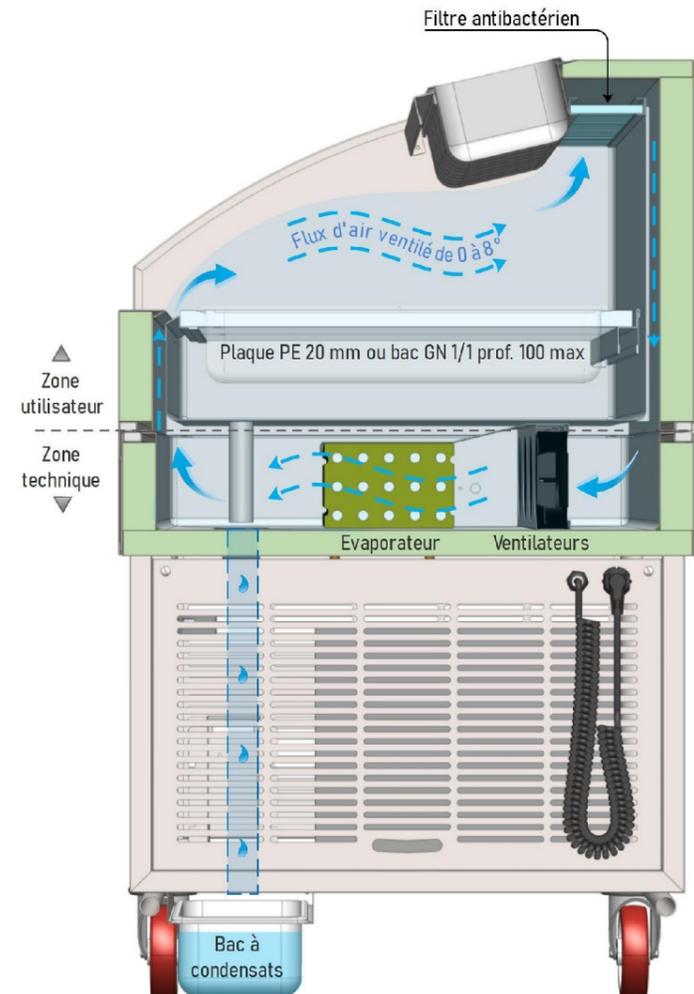
MODELE 3 PLAQUES / 230 V 50 Hz / 1100 W



MODELE 4 PLAQUES / 230 V 50 Hz / 1650 W



MODELE 5 PLAQUES / 230 V 50 Hz / 2500 W



CIRCULATION DU FLUX

* Modèle sans réserve



Pour l'accès à la zone technique, le levage de la partie haute est assisté par des vérins à gaz

Glissières magnétiques amovibles

DESCRIPTION

- Tout inox 18/10 (AISI 304)
- Flux d'air ventilé sur la surface de travail pour maintenir les aliments à une température de 8 ° avec une température ambiante de 25 °
- Surface de travail composée de plaques polyéthylènes ép. 20 mm avec rainure pour l'écoulement des liquides . Les plaques sont remplaçables par des bacs gastronomes GN 1/1 .
- Support amovible en partie haute pour mise en place de bacs GN 1/6
- Groupe tropicalisé Gaz 452
- Afficheur digital protégé par un verre , interrupteur Marche / Arrêt
- 4 Roues à chape inox Ø125 dont 2 à frein

* Réserve réfrigérée en dessous avec 3 niveaux de glissières GN 1/1 ou 2/1 selon le modèle .
 Porte(s) magnétique(s) démontable(s) sans outil. Glissières magnétique amovibles .
 Compartiment avec cuve rayonnée .

OPTION : Pieds sur vérins réglables (table fixe)

