

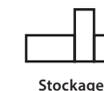


En réduisant les déplacements liés à la préparation des aliments et en les personnalisant selon vos besoins, les meubles bas G3 offrent flexibilité et qualité.

ECOPRO  
**G3**

# Meubles bas EcoPro G3

La nouvelle génération de réfrigération professionnelle est disponible.



ECO PRO  
G3

- Nous proposons une large sélection de meubles bas EcoPro G3 pour vous permettre de trouver l'équipement qui vous convient.
- Qu'il s'agisse d'une combinaison de tiroirs ou de meubles bas avec découpes saladette, ces appareils sont équipés de composants de qualité à haut rendement énergétique, une fiabilité maximum et un coût minimum.

## PURECONTROL

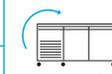
**PureControl.** L'écran du régulateur utilise des LED pures intégrant la technologie InGaN, ce qui signifie qu'il atteint une résolution plus élevée, dure plus longtemps, tout en consommant moins d'énergie.

Disponible maintenant avec notre condenseur + **STAYCLEAR**

**CLASSE A+** MODELE EP1/2H



Encombrement réduit – la conception plus compacte des meubles bas G3 **leur permet de s'intégrer dans les espaces les plus restreints** de la cuisine sans perdre en capacité.



**250 000 déclinaisons** possibles pour personnaliser vos meubles bas selon vos besoins



**Foster Shield** vous protège contre les dégâts d'un stockage alimentaire incertain grâce au contrôle parfait de la température et à sa conception hygiénique optimale.



Nos meubles bas sont livrés en standard avec des **roulettes munies de freins** pour une mobilité totale et une maintenance aisée.



**Fonctionne efficacement même dans les cuisines chaudes**, selon la classe climatique ISO 5 - ambiance 43°C



 Options disponibles

2 x 2 tiroirs\*



3 x 3 Tiroirs\*



Dossieret de 100 mm



Découpe Saladette\*



Découpe Saladette avec couvercle



Câble secteur hélicoïdal



Étagères GN 1/1 &amp; 2/1 à revêtement nylon



Étagères en inox GN1/1



Glissières en inox anti-basculement



## Egalement disponible

Arrière inox pour l'installation en îlot

Vérins à la place des roulettes

Cadres H à poser dans la saladette pour accueillir les bacs GN (100 mm de profondeur)

Groupe monté à droite

Pieds de 100 mm à la place des roulettes (hauteur 835mm à 865mm)

Pieds de 150 mm au lieu de roulettes (hauteur 885mm à 935mm)

Tiroir neutre

Groupe à distance

Sans plan de travail

Alimentation électrique 220/60/1

\*Modèles réfrigérés uniquement

NB : Veuillez spécifier toutes les options requises au moment de la commande.

