

A close-up photograph of a person wearing a blue uniform, likely a chef or food handler, in a kitchen setting. The person is using a green-handled knife to slice a red tomato on a green cutting board. Several slices of tomato are already on the board. The background is blurred, showing other kitchen equipment and a person in a blue uniform. A semi-transparent grey box with white text is overlaid on the right side of the image.

Pour une préparation efficace des aliments, stockez vos ingrédients à portée de main.

Tables de
préparation

Tables de préparation

Le mobilier indispensable pour travailler vite et bien

- Pour réaliser vos mises en place, il est indispensable d'avoir tout à portée de main pour aller vite et travailler confortablement. Pas d'aller-retour inutile, vos ingrédients et vos produits sont toujours à proximité de votre planche à découper, de vos dressages et de toutes vos préparations. Que vous prépariez des pizzas, des sandwiches, des salades ou des desserts, nos tables de préparation vous feront gagner du temps, de l'argent et de l'énergie !



Notre table de préparation a été conçue en pensant à l'utilisateur, **tous les bacs et la hauteur de la table de travail sont à portée de main.**



Le système d'air ventilé offre une température homogène à la fois dans la partie inférieure du comptoir comme dans la partie supérieure de la saladette.



La gamme est présentée avec un extérieur moderne et élégant, **plaçant l'hygiène au premier plan de la conception pour le stockage des ingrédients ouverts.**



Stockage sûr des aliments

Les bacs gastronomiques sont encastrés dans l'espace saladette (partie supérieure), incliné pour un accès facile. Le couvercle de nuit à charnières de série permet de conserver en toute sécurité les aliments dans les bacs pendant le service.



Table de préparation



Un bac intérieur astucieux empêche les aliments de tomber dans la zone de stockage principale, ce qui facilite le nettoyage.



Fluide R290 de série plus économe en énergie et plus écologique



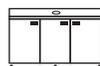
Un grand nombre d'options sont disponibles pour répondre à vos besoins en matière de préparation, allant des sections de tiroirs et des bacs gastronomiques de 150 mm de profondeur, à la facilité d'accès aux bacs à sauce et aux ramasses miettes.

Spécifications

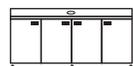
Table de préparation
Configurations



FPS2



FPS3



FPS4



HR360FT

Dimensions (l x p x h) mm	1140 x 850 x 1060	1720 x 850 x 1060	2300 x 850 x 1060	1215 x 760 x 950
Volume brut (Litres)	270	420	570	360
Nombre d'étagères	4 (L420xP410mm)	6 (L420xP410mm)	8 (L420xP410mm)	4 (L498xP515)
Capacité du bac GN 1/3	6 (max 150mm profondeur)	9 (max 150mm profondeur)	12 (max 150mm profondeur)	5 (max 150mm profondeur)
Positive (+1/+4°C)	FPS2HR	FPS3HR	FPS4HR	HR360FT
Température de stockage bacs	+3/+5°C	+3/+5°C	+3/+5°C	+3/+5°C



Options Disponibles pour les tables de préparation

2 tiroirs

(par section)
390 x 351 x 175mm
(l x p x h)



Bacs à sauces



Grilles supplémentaires



Clips pour étagères



Câble d'alimentation hélicoïdal



Egalement :

Arrière inox 304 pour l'installation en îlot

Plateau ramasse-miettes à poser

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

Vitrinettes Pan chillers



- Notre gamme Pan chillers offre une solution pour les zones clés de la préparation des aliments, en convertissant un plan de travail standard en une table de préparation.
- Les Pan chillers peuvent être installés sur pieds ou fixés au mur pour plus de souplesse (nécessite l'achat de supports d'étagères).



Pan chiller Configurations

Dimensions (l x p x h) mm	970 x 415 x 265	1400 x 415 x 265	1500 x 415 x 265	1890 x 415 x 265
Capacité du bac GN 1/3	4	6	7	9
Réfrigérateur (+1/+4°C)	PC97/4	PC140/6	PC150/7	PC189/9



Options Disponibles pour les Pan Chillers

Kit equerres

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

