



Preparazione Statica Modulare

Preparazione statica modulare



Modularità

- La Preparazione Statica Modulare di Electrolux è una **linea personalizzata** che offre una vasta scelta di combinazioni
 - Basi neutre, riscaldate, refrigerate e per congelamento sono montate secondo le esigenze del cliente
-

Affidabilità e lunga durata

- La gamma è stata creata per **uso intenso** e durevole, grazie all'esclusiva struttura in acciaio inox AISI 304, ai rinforzi in profilato ricurvo e ai pannelli sdoppiati
-

Igiene e sicurezza

- La facilità di pulizia è garantita grazie alla **finitura superficiale Scotch-Brite**, alle perfette saldature e agli angoli levigati
-

Funzionalità

- Il design funzionale ed esclusivo migliora e semplifica le prestazioni
-

Design

- Il design **moderno, razionale e modulare** soddisferà sicuramente le aspettative più esigenti, e si fonderà perfettamente con il look innovativo che caratterizza le apparecchiature Electrolux



Modularità



Con la Preparazione Statica Modulare, Electrolux offre una soluzione che consente ai ristoratori professionisti di creare un'area di preparazione che garantisca caratteristiche di **elevata produttività**, **eccellenti standard igienici** e massima **flessibilità**.

- La scelta ampia e personalizzata è assicurata dalla struttura modulare degli elementi che permettono di combinare piani di lavoro e lavelli con **basi neutre**, **riscaldate**, **refrigerate** e **per congelamento**, disponibili con ante o cassette.

- I piani di lavoro possono essere montati su **mensole a parete**, **gambe** o su basi neutre, riscaldate, refrigerate e per congelamento provviste di **piedi** facilmente **removibili** per l'installazione su zoccolo di cemento.



Unità a temperatura ambiente, 400mm



Armadio caldo, 900mm



Armadio refrigerato, 900mm

Affidabilità e lunga durata



- Anche le attività più intense non saranno più un problema, grazie alla robustezza dei piani di lavoro, interamente in acciaio inox AISI 304 con spessore di **15/10** ed un ulteriore spessore di 18mm di materiale fonoassorbente composito.

- I modelli a 2 cassette sono adatti a contenitori GN di altezza massima di 250mm, mentre quelli a 3 cassette possono alloggiare contenitori GN fino a 150mm con un carico massimo sopportabile di **70kg** ciascuno.

- L'affidabilità e la lunga durata sono garantite dalla barra di rinforzo longitudinale, in acciaio inox AISI 304, dello spessore di 15/10, collocata nella parte anteriore e in quella posteriore, al di sotto del piano di lavoro e delle basi. La stabilità è straordinaria grazie ai robusti **pedini da 65x65mm**, con la possibilità di applicare in tutta sicurezza uno zoccolo in qualsiasi posizione.



Igiene e sicurezza



• **La pulizia in profondità è possibile grazie a:**

- ▶ finitura superficiale Scotch-Brite, estesa, liscia ed omogenea
- ▶ angoli interni ed esterni totalmente saldati e lucidati
- ▶ ante apribili a **180°**
- ▶ sistema di giunzione degli angoli sul lato interno a **45°**
- ▶ vasca con fondo stampato
- ▶ bordi smussati
- ▶ **cerniere** incorporate sui lati interni
- ▶ scaffale centrale in acciaio inox 304 AISI con doppia piega all'interno per eliminare gli interstizi tra le pareti laterali e quella posteriore
- ▶ profilo anteriore sagomato privo di fessure per evitare perdite d'acqua

Inoltre, l'**alzatina** paraspruzzi, ricavata direttamente dalla piegatura del piano di lavoro ha angoli completamente saldati e la sua parte posteriore è chiusa per facilitare le operazioni di pulizia. Il resistentissimo montante incassato da **100mm con angolo superiore di 45°** elimina il ristagno d'acqua



Sistema di giunzione degli angoli a 45°

Funzionalità



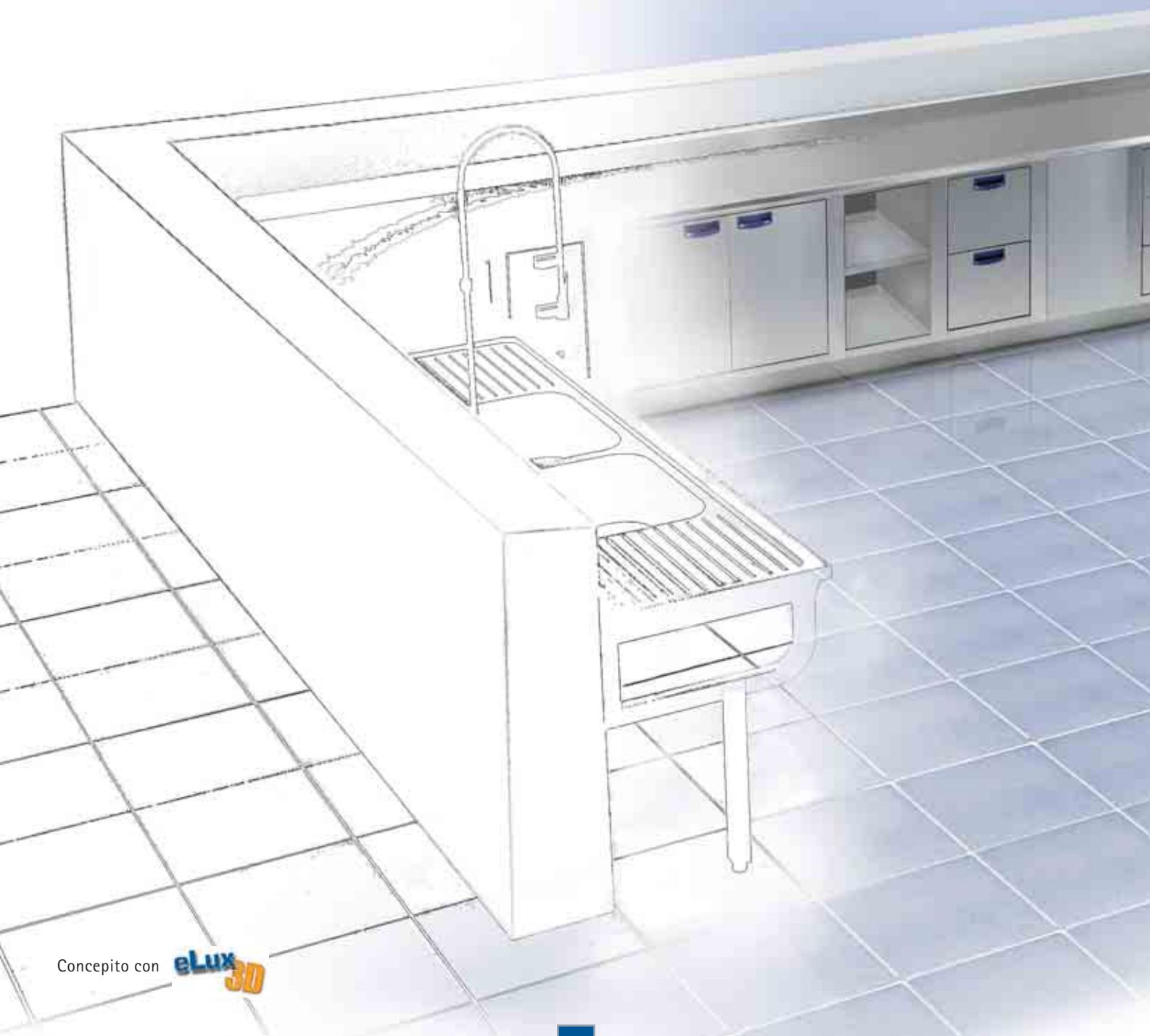
- Le slitte delle **guide telescopiche** in acciaio inox AISI 304 AISI garantiscono l'ottimo scorrimento dei cassetti, agevolando l'inserimento e la rimozione dei vassoi GN 1/1.
- La funzionalità è stata migliorata con **l'apertura a 180° delle ante**, che sono inoltre dotate di pannelli fonoassorbenti per **ridurre il livello** di emissioni acustiche in cucina.

- Le basi e i piani di lavoro sono disponibili in varie dimensioni, ed offrono un **ampio spazio per la conservazione** di prodotti nei vani sottostanti.

- L'ottimale circolazione dell'aria e la **temperatura uniforme** sono garantite all'interno dell'area di conservazione degli armadi caldi da **30° a 90°C** dal sistema di ventilazione canalizzato, con apertura a 2 vie.



Dal tuo progetto...



Concepito con 

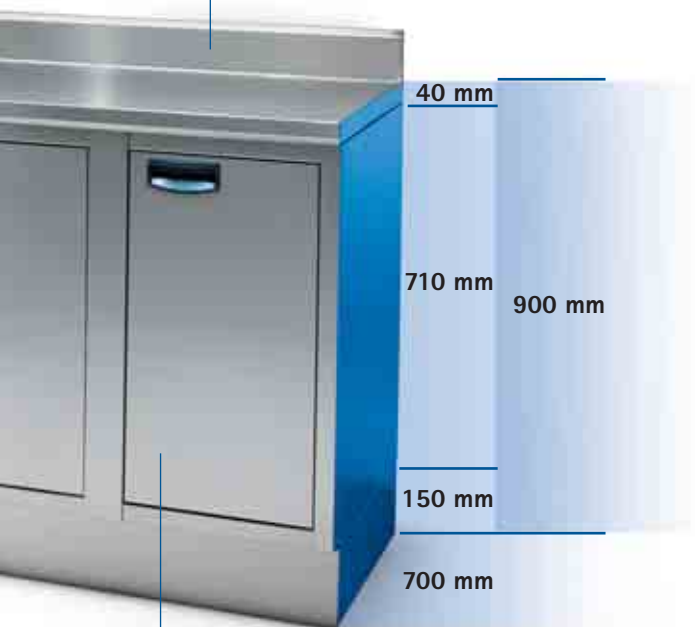
...alla tua cucina



Gamma



● Piano di lavoro con montante, 5000 mm

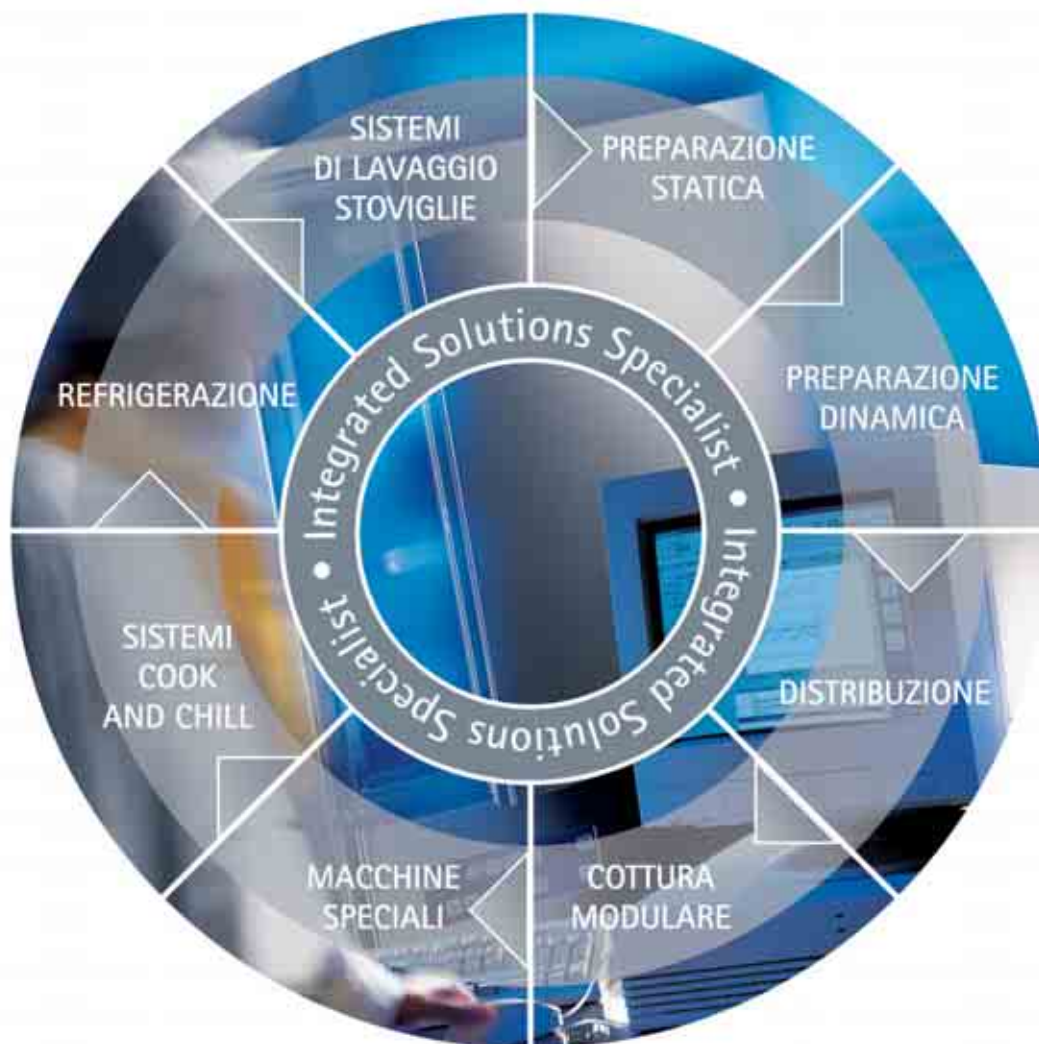


● Unità a temperatura ambiente con ante, 400 mm

- PIANO DI LAVORO** ▶ da 800 a 2000mm
- PIANO DI LAVORO CON MONTANTE** ▶ da 400 a 4000mm
▶ piani di lavoro per verdure, carne e pesce, 1800mm
- PIANI LAVANDINO** ▶ da 800 a 2400mm 2400mm con vasca (scolatoio stampato)
- UNITÀ NEUTRE** ▶ con 2 o 3 cassetti 400, 600mm
▶ con 1 o 2 ante 400, 600, 800mm (incernierate o passanti)
▶ con ante scorrevoli 1200, 1600, 2000mm
▶ con ante scorrevoli passanti 1200, 1600, 2000mm
- UNITÀ ANGOLARE** ▶ 1000mm
- UNITÀ A TEMP. AMBIENTE APERTA** ▶ da 400 a 1200mm
- ARMADI PER LAVELLI** ▶ piani di lavoro da 800 a 2400mm con ante scorrevoli
- ARMADI CALDI** ▶ con 2 o 3 cassetti 500mm
▶ 1 o 2 ante incernierate 500 o 900mm (passanti)
▶ con ante scorrevoli 1200, 1600, 2000mm
▶ con ante scorrevoli passanti 1200, 1600, 2000mm
- UNITÀ REFRIGERATE** ▶ con 1, 2, 3 ante incernierate 900, 1200, 1700mm, anche a distanza
▶ con 2, 3, 4 cassetti 900, 1200mm, anche a distanza
▶ con 1 anta, cassetti 2^{1/2}, 1200mm
▶ con 1 anta, 1 cassetto, 1 portabottiglie, 1200mm
- UNITÀ PER CONGELAMENTO** ▶ con 1 anta incernierata 900mm, 2 ante incernierate 1200mm, anche a distanza
▶ con 2 o 4 cassetti 900 o 1200mm, anche a distanza
▶ con 1 anta, cassetti 2^{1/2}, 1200mm
- ARMADI A PARETE** ▶ con 1 o 2 ante incernierate 600 o 800mm
▶ con ante scorrevoli 1200, 1400, 1600mm
▶ con ante scorrevoli calde 1200, 1600mm



BUILDING THE future



 **Electrolux**
PROFESSIONAL

www.electroluxl.com/foodservice

ELECTROLUX PROFESSIONAL SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone - Italy - Tel. (+39) 0434 3801

Share more of our thinking at www.electrolux.com