

EIGENSCHAFTEN BEI ELEGANZ LINIE

- Arbeitsflächen
- Abgerundete Oberkanten der Arbeitsflächen
- Die vorstehenden Ecken sind kugelförmig abgerundet
- V-Tropfkanten der Arbeitsflächen verhindern das Herunterrinnen von Flüssigkeiten an den Unterteil des Elements
- Aufkantung von unterschiedlicher Form
- Zahlreiche Vertiefungsmöglichkeiten der Arbeitsflächen
- Die Arbeitsflächen sind mit wasserfesten Holzmaterialien unterleimt für eine größere Massivität und Dauerhaftigkeit. Eine holzfreie, mit Edelstahl-Profilen verstärkte Ausführung ist als Option erhältlich

Neutralschubladen innen abgerundet

Geschlossene Neutralelemente innen abgerundet (untere Innenkanten – dreiseitig)

Doppelwandige u. Isolierte Ausführung der Schiebe- und Flügeltüren

Alle Türen u. Ladenblenden sind für einen massiveren Eindruck mit Füllstoff versehen

Die Zwischenböden aller Elemente sind höhenverstellbar

Das Fußgestell der Elemente ist in verschiedenen Ausführungen erhältlich: vierkantige Edelstahl-Füße, runde Edelstahl-Füße, abnehmbare Sockelblenden, Sockelrahmen, Möglichkeit der Aufstellung auf Betonsockel

Digitale oder mechanische Steuerung der Wärmeschränke und Kühltische, Wasserbäder und beheizter Tischaufbauten

Die Umwälzung der Warmluft und eine gleichmäßige Heizung im Innenraum der Wärmetische wird durch die Einblasung von Warmluft auf einer Seite und Luftableitung auf der anderen Seite des Schrankes gewährleistet

Die Kühlpulte sind völlig mit Polyurethan gedämmt (Wandstärke 70 mm) und gewährleisten das Tiefkühlen (bis -22 °C) bei guter Energieeffizienz

Komplett abgerundete Kanten der Wasserbad-Becken

Bainmarie-Wannen mit versteckten Heizkörper ausgestattet, optional auch mit automatischer Befüllung und Niveauregulierung

ANWENDUNGSGEBIETE

- Gastronomie
- Hotelküchen
- Free flow
- Front cooking
- Gastronomiebedarf
- Pizzerias
- Bartheken
- Kantinen

Medizin

- Ausstattung für Apotheken
- Ausstattung für Krankenhäuser
- Ausstattung für pharmazeutische Fabriken

Fleischereien

- Ausstattung für Fleischereien
- Ausstattung für Schlachthöfe
- Ausstattung für Fleischverarbeitungsbetriebe

Bäckereien

- Ausstattung für Mini-Bäckereien
- Konditoreien
- Bäckereien

Weinbau

- Ausstattung für Weinkeller
- Ausstattung für die Weinabfüllung

HANDLICHES ZUBEHÖR

Klappmechanismus mit Gewürzbehälter

Edelstahl-Lamellenfilter in Abzugshauben

LED Beleuchtung in Abzugshauben ins Edelstahl-Gehäuse eingebaut

Möglichkeit der digitalen Temperatursteuerung und -überwachung

Herausnehmbarer Drahtgewebefilter bei steckerfertigen Kühltischen



HYGIENE MÖBEL

AUS EDELSTAHL

www.cookinox.si



ELEGANZ LINIE

GRUNDHYGIENE VON COOKINOX

SANFTE, MODERNE LINIEN

EIN HOHES MASS AN HYGIENE IN DER KÜCHE

ANPASSUNG AN DIE ANFORDERUNGEN DES KUNDEN

LANGE STANDZEIT

ENERGIEEFFIZIENZ

KUNDENNUTZEN

Lange Standzeit

Die Ausstattung ermöglicht ein hohes Maß an Hygiene in der Küche

Sanfte, moderne und benutzerfreundliche Linien

Energieeffizienz

Die Ausstattung kann genau den Anforderungen des Kunden angepasst werden – nach Dimensionen, Design und Funktionen

Einfachere Reinigung

HYGIENE AUSFÜHRUNG

NACH DIN 18865-9



Boden, Rückwand und Seitenwände sind dicht, fugenfrei verschweißt

Boden und Wände mit Kantradien bzw. Rundungen $\leq R2$



Boden, Rückwand und Seitenwände sind dicht, fugenfrei verschweißt

Boden und Wände mit Rundungen R10



Boden, Rückwand, Decke und Seitenwände sind dicht, fugenfrei verschweißt

Boden, Decke und Wände mit Rundungen R10



TÜREN- U. LADENBLENDEN MIT CNS DEKORRAHMEN

E D

E ELEGANZ LINIE D HYGIENE-AUSFÜHRUNG NACH DIN 18865-9



ABGERUNDEDE WANDHOCHZÜGE MIT KUGELECKEN

E D



LED BELEUCHTUNG (BEI ABZUGSHAUBEN; UNTER HÄNGESCHRÄNKEN, WANDBORDEN ODER AUFSATZBORDEN)

E D



GERUNDETE INNENHEIT SCHON BEI GRUNDHYGIENE (ELEGANZ LINIE)

E

KUGELECKE UND WULSTRAND AUF TISCHPLATTEN

E D



VOLLE SCHUBLADE

E D



PULVERBESCHICHTETE TÜREN U. LADENBLENDEN

E D



GEPRÄGTE SICKEN IN HYGIENAUSFÜHRUNG

D

V-TROPFNASE AUF TISCHPLATTEN

E D



RAHMENLADEN FÜR GN BEHÄLTER

E D



FUSSVARIANTEN, RÄDER, SOCKELBLENDEN ODER SOCKELRAHMEN

E D



GEPRÄGTE SICKEN BEI GASTRONORMSCHRÄNKEN

D