

Оборудование для предприятий общественного питания



РАБОЧИЕ СТОЛЫ В ЛЮБОМ ИСПОЛНЕНИИ ИССЕЛЬБЕХЕР ПРЕДЛАГАЕТ ВСЕ СПЕКТР



Модель N-OAT



Модель N-OAG



Модель N-OAZ



Модель N-OAR

Иссельбехер производит полную программу открытых и закрытых рабочих столов для всех предприятий общественного питания.

Гастрономические предприятия, производственные или больничные столовые, и т.д. - для всех потребностей у нас найдется верное, до деталей продуманное решение.

Мы работаем только с высококачественной хромоникелерованной сталью 18/10.

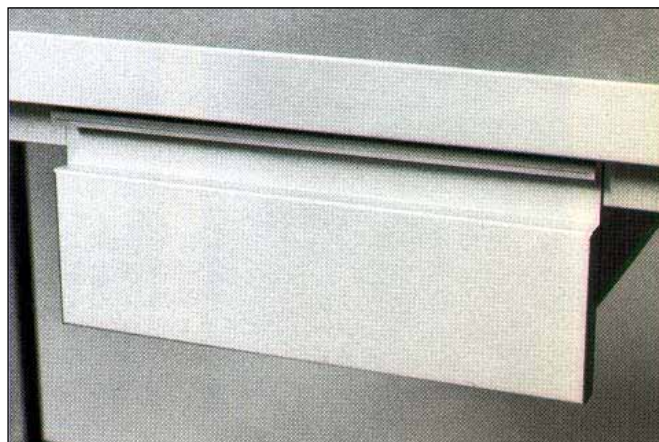
Отличная шлифовка наших продуктов, а также их прочность и надежность отвечают самым высоким потребностям.

Проспект не может отразить всей широты нашей программы, но фирма Иссельбехер в состоянии удовлетворить все потребности на высоком уровне и в приемлемые сроки.

РАБОЧИЕ СТОЛЫ В ЛЮБОМ ИСПОЛНЕНИИ ИССЕЛЬБЕХЕР ПРЕДЛАГАЕТ ВСЕ СПЕКТР



Модель N-GAF



Подстольный ящик под ГН-емкости 1/1



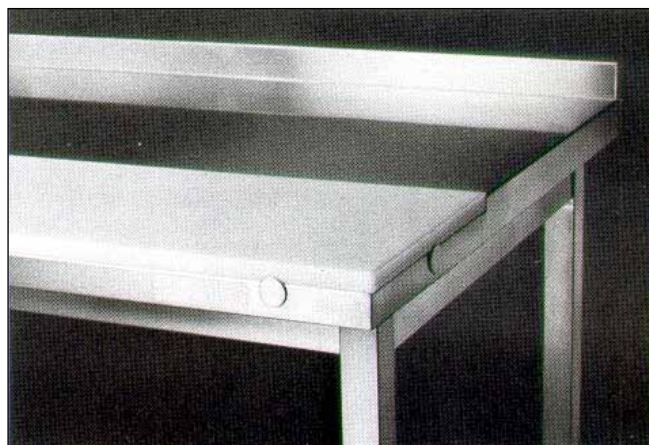
Модель N-GAS



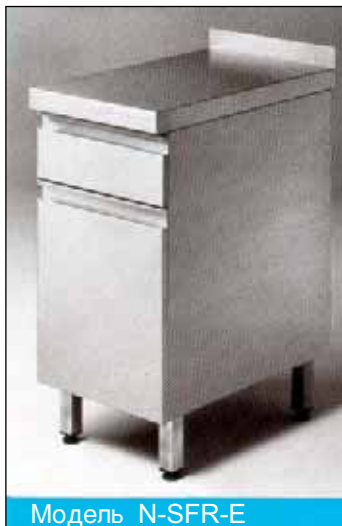
Рабочий стол с бесшовно сваренной мойкой



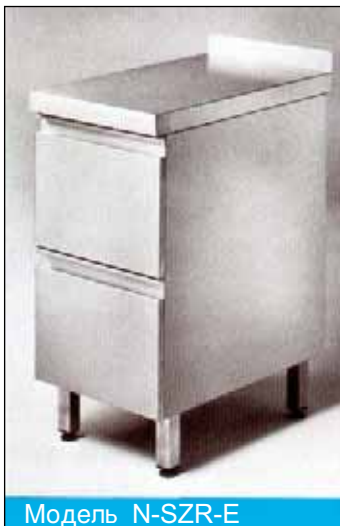
Модель N-SWS



Ступенчатая столешница с вложенной разделочной доской из гигиенического синтетического материала.



Модель N-SFR-E



Модель N-SZR-E



Модель N-SDR-E



Модель N-SVR-E



Модель N-GEO



Модель N-GEF

Закрытые столы по желанию с 2, 3 или 4-мя ящиками, расположенными один над другим; вариант с одним ящиком и расположенным ниже ящиком для бутылок. Рамные ящики вкл. ГН-емкости с полностью вытяжным, простым шарикоподшипниковым механизмом из хромо-никелерованной стали 18/10. Как альтернатива предлагаются коробчатые ящики с полностью вытяжным, шарикоподшипниковым телескопическим механизмом из хромо-никелерованной стали 18/10.

В середине:
Стол-шкаф с 7-ю направляющими для ГН-емкостей или подносов ГН 1/1 или ГН 2/, на выбор открытые или со створчатой дверцей.



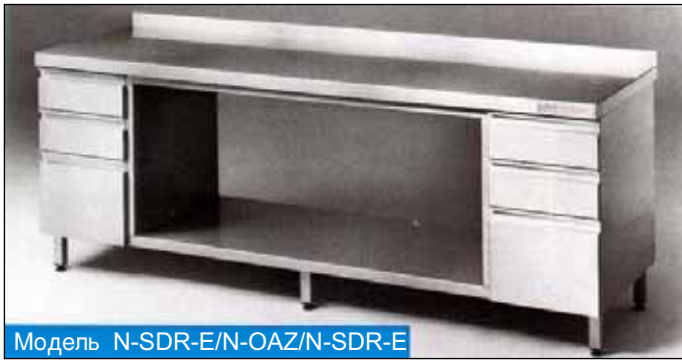
Модель N-SMK



Модель N-AMF

Внизу слева:
Стол-шкаф с легко вынимаемым откидным мусоросборником из хромо-никелерованной стали.

Внизу справа:
Стол-шкаф со створчатой дверцей, в которой расположен клапан, а на внутренней стороне находится мусорное ведро из синтетического материала.



Модель N-SDR-E/N-OAZ/N-SDR-E

Рабочие столы выполняются во всех возможных комбинациях - с блоком ящиков слева, справа или с обеих сторон, с 3 - мя или 4 - мя ящиками один над другим, с задней окантовкой или без нее, рабочей поверхностью с толщиной материала 1,0 мм или,

на заказ: 1,5 мм / 2,0 мм.

Большинство приборов - от рабочих столов и шкафов до холодильного оборудования - оснащено ножками регулируемые по высоте (до 30 мм) для компенсации неровностей пола.



Модель N-SDR-E/N-OAG/N-SDR-



Модель N-OAR/N-SDR-E



Модель N-SDR-E/N-GAS/N-SDR-E



Модель N-GAF/N-SDR-E



Модель N-SDR-E/N-GAF/N-SDR-E



Модель N-GKS

Полный комплект оборудования для предприятий общественного питания, например моечные столы и сливные станции с ваннами всех стандартных размеров и дополнительными принадлежностями, такими как: смесители, душевые головки, откидные решетки, стояки, краны на 2 ванны и т.д. Расположение ванн по желанию справа, слева или по центру с одной или двумя поверхностями слива воды.



Модель N-GKS

Нижние конструкции по желанию полностью открытые, с основанием-полкой или в виде открытого шкафа.



Модель N-WAO



Модель N-WAS



Модель N-HOS-F



Модель N-PMS-06

Стеллажи с решеточными или листовыми полками, шкафы для посуды, для очистительных средств или навесные шкафы, открытые или с дверцами - все способствует чистоте и порядку, так как это оборудование

удовлетворяет любые потребности и разработано на практической основе. Новые технологии в конструкции, технике и производстве гарантируют постоянно высокое качество оборудования.



isselbaecher
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

Schlagweg 12 · 35687 Dillenburg - Niederscheld · Telefon: 02771/2656-0 · e-Mail: info@issel.com