

## Soubassement ouvert 300 mm

Référence N60/BA3-N



- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Pieds réglables en inox.

### **PLUS :**

PRO 600 EVO, la gamme qui mettra tout le monde d'accord... Esthétique élégante, conçue pour répondre aux nouvelles exigences de la restauration rapide, conjugaison parfaite de fiabilité, productivité et faible encombrement, avec ses modules de 300, 600 et 900 mm. Cette gamme, souvent marginalisée, habituellement de conception "domestique", mérite que l'on s'y intéresse. La PRO 600 EVO est composée de tous les équipements d'une vraie cuisine professionnelle. Proposant des fourneaux à 4 ou 5 brûleurs avec le four à convection "Gastronorm", plaques de cuisson "chromées" d'une grande superficie de cuisson, friteuses puissantes et de grande capacité, grills et pierres de lave, plaques vitrocéramiques, cuiseurs à pâtes,... Une gamme complète, une grande modularité.

### **caractéristiques du produit :**

Ligne de produit: PRO 600 EVO  
Sous-famille: NEUTRAL  
product\_category\_name: Diamond  
product\_range\_name: Cuisson

product\_subrange\_name: Gamme modulaire PRO 600

product\_family\_name: Soubassements

Disponibilité: 2

brand: 02-Diamond Silver

cusref: 94032080

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 300 x 490 x 570

Volume en m<sup>3</sup>: 0.12

Poids (en kg): 13

N° de page catalogue: 20-SILV