

Live

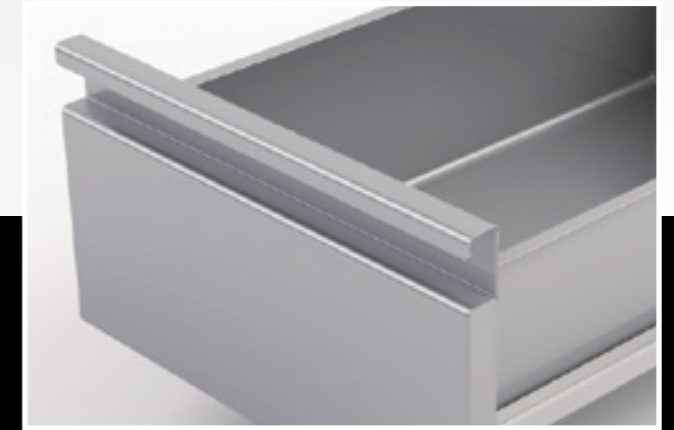
Elegance



N E U T R A A L I N O X M E U B I L A I R

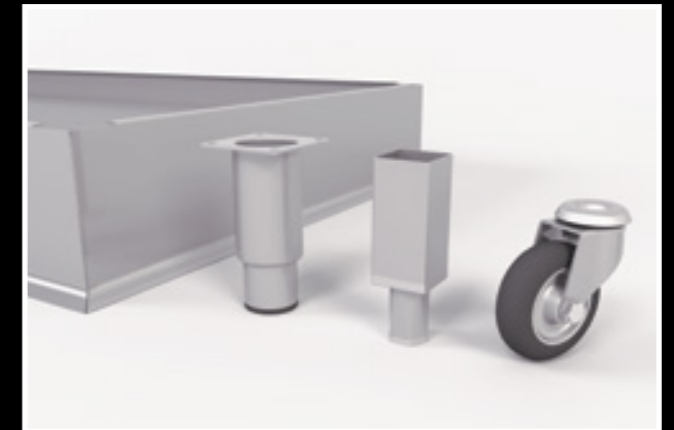

HYGITOP[®]
INOX-LINE

Haccp conform



Line Elegance

- Zachte, moderne lijnen
- Hoge mate van hygiëne in de keuken
- Volledig aanpasbaar aan gebruiker
- Lange levensduur
- Energiebesparende producten



SPECIALITEITEN

Werkbladen:

- Bovenste randen van werkbladen zijn afgerond
- Buitenhoeken op werkbladen zijn ook recht op afgerond aan de drie frontzijden
- Onderkanten op werkbladen zijn gemaakt in V-randen, ze voorkomen dat vloeistof op andere delen van de tafel vloeit
- Verschillende mogelijke vormen van spatranden
- Veel mogelijkheden tot uitdiepen van de werkbladen
- De onderkanten van de werkbladen zijn versterkt met waterbestendig hout (WBP). Deze optie is ook mogelijk zonder hout en met versterking uit RVS INOX.

Uitgeronde binnenkanten van de laden

Ladegeleiders, zacht zelfsluitend

Alle elementen aan de onderkant zijn van binnenuit afgerond (onderste binnenranden aan de drie zijden)

Standaard dubbelwandige uitvoering van draaideuren, schuifdeuren en ladefronten

Geïsoleerde deuren en ladefronten. Dat geeft een massief gevoel en verstikt de weerklink.

Verstelbare tussenliggende planken in de hoogte.

Meerdere mogelijkheden voor sokkel- en/of onderbouw: vierkante of ronde RVS verstelbare poten, voormonteerbare RVS sokkel, vaste RVS sokkel. De elementen kunnen ook worden voorbereid voor de bevestiging op betonnen sokkel.

Digitale of mechanische regeling voor verwarming- of koelingelementen.

Verwarmingstafels/kasten worden gebouwd op het principe van hete luchtcirculatie door de hele binnenruimte van het meubel.

Koel tafels zijn geïsoleerd (opgeschuimd) met polyurethaan. Dikte van de wanden is 70mm. Dat geeft ons de mogelijkheid om ook tafels te produceren voor diepgevroren voedsel en koeling tot -22 °C. Onze koel tafels zijn energiebesparende producten.

Bain-marie bakken zijn volledig uitgerond vanbinnen.

Voltooiing van bain-maries met onzichtbare silicone verwarmingselementen

GEBRUIKERSVOORKEUREN

Lange levensduur van de elementen

Hoogste graad van hygiëne in de keuken

Zacht, modern en gebruiksvriendelijk ontwerp van de onderdelen

Hoog rendement van alle producten

Apparatuur volledig aanpasbaar in afmeting, design en functionaliteit

Eenvoudig in reiniging en onderhoud

GEBRUIKSGBIEDEN

Horeca

- hotelkeukens
- free flow buffet
- front cooking
- restaurantkeukens
- pizzeria's
- bars

Bakkerij industrie

- uitrusting voor bakkerijen
- banketbakkerijen
- chocolaterie / confiserie

Apparatuur voor kruidenierswinkels

Slagers

- Slagerijen
- slachthuizen
- vleesverwerkende bedrijven

Geneeskunde

- Apotheek apparatuur
- uitrusting voor ziekenhuizen
- Apparatuur voor farmaceutische bedrijven

Wijnhandel

- Wijnkelder apparatuur

Schepenkeukens, bars en wasserijen

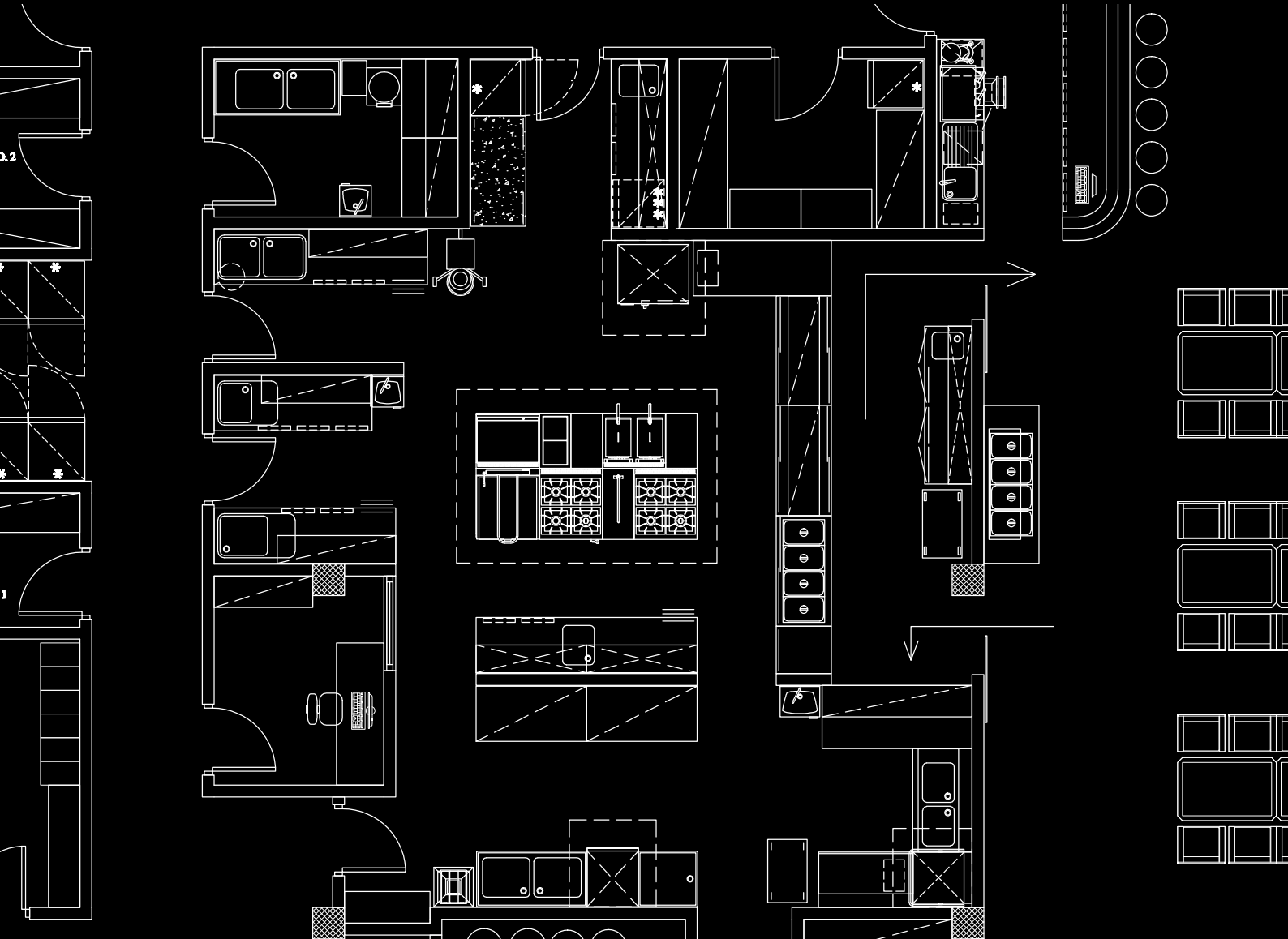
ACCESSOIRES IN LINE ELEGANCE

Labyrinth (lamellate) RVS filters voor afzuigkappen

Dampkapverlichting, geïntegreerd in INOX behuizing

Mogelijkheid tot digitale regulering en controle van de temperatuur

Van idee tot realisatie



W W W . H Y G I T O P . B E

HYGITOP BVBA
J. Monnetlaan 5.3
1800 Vilvoorde

T. 015 63 04 53
Gsm: 0475 36 14 21
F. 015 63 04 53
E-mail: info@hygitop.be
www.hygitop.be


HYGITOP[®]
INOX-LINE

Haccp conform