

Live

Elegance

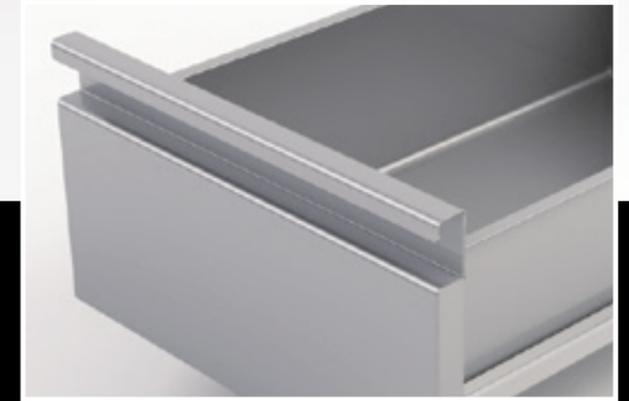


M O B I L I E R N E U T R E E N A C I E R I N O X Y D A B L E



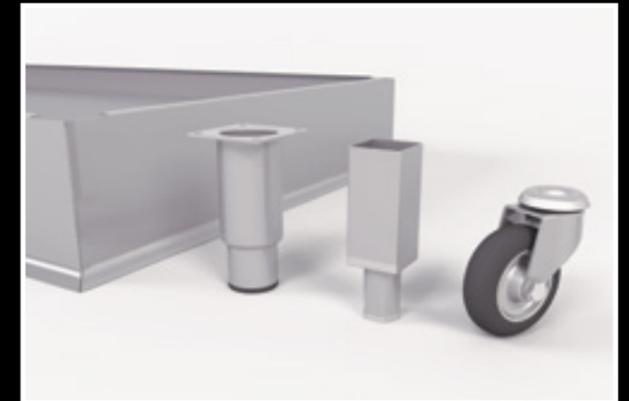
HYGITOP[®]
INOX-LINE

Haccp conform



Line Elegance

- Un design moderne tout en arrondis
- Une hygiène irréprochable garantie dans la cuisine
- Adaptable aux besoins de l'utilisateur
- Un produit durable
- Des produits basse consommation



SPÉCIALITÉS

Les plans de travail:

- des bords supérieurs arrondis
- des coins extérieurs sont également arrondis à la verticale sur les trois faces
- des bords en V sous le plan de travail empêchant les liquides de dégouliner sur d'autres parties du meuble
- choix entre plusieurs modèles de bords anti-éclaboussures
- des plans de travail plus profonds sur demande
- base du plan de travail renforcée avec du bois hydrofuge (du type WPB) ; également disponible sans bois, mais avec des profilés en acier inoxydable pour une robustesse à toute épreuve

Des tiroirs arrondis à l'intérieur

Tous les éléments bas sont arrondis à l'intérieur (angles dans le bas des trois côtés)

Toutes les portes à tambour et coulissantes, et toutes les façades des tiroirs sont à double paroi

Les façades des portes et tiroirs sont en plus isolées, pour une sensation de robustesse et un environnement de travail moins bruyant

Les tablettes intermédiaires sont réglables en hauteur

Plusieurs solutions possibles au niveau du socle/base : des pattes carrées ou rondes en acier inoxydable, un socle amovible ou fixe en acier inoxydable, voire éventuellement un système de fixation sur socle en béton.

Réglage numérique ou mécanique des modules chauffants ou réfrigérants.

Les modules/armoires chauffant(e)s fonctionnant selon le principe de l'air chaud circulant à l'intérieur du meuble.

Les plans réfrigérants sont isolés avec de la mousse polyuréthane. Les parois ont une épaisseur de 70 mm, ce qui permet de proposer des modules pour conserver des surgelés et de réfrigérer les aliments à -22°C. Nos plans réfrigérants ne consomment que très peu d'énergie.

Les baquets pour bain-marie sont parfaitement arrondis à l'intérieur.

Finition invisible des baignoires aux silicones.

LES CONSOMMATEURS APPRÉCIENT

Les éléments robustes et durables

L'hygiène irréprochable dans la cuisine

Le design arrondi, moderne et convivial

L'efficacité énergétique de tous les produits

La flexibilité du mobilier sur le plan des dimensions, du design et de la fonctionnalité

La facilité d'entretien

FORT DEMANDE DANS LES DOMAINES SUIVANTS

Le secteur horeca

- cuisines d'hôtel
- buffets 'libre- service'
- front cooking
- cuisines de restaurant
- pizzerias
- bars

Le secteur de la boulangerie

- équipements pour petits boulangeries
- pâtisseries
- chocolateries/confiseries

Équipements pour les les épiceries

Les boucheries

- boucheries
- abattoirs
- industrie de transformation de la viande

Le secteur médical

- équipements pour pharmacies
- équipements pour hôpitaux
- appareils pour entreprises pharmaceutiques

Les commerces de vins

- équipements pour caves à vin

Cuisines de bateaux, bars, laveries...

LES ACCESSOIRES

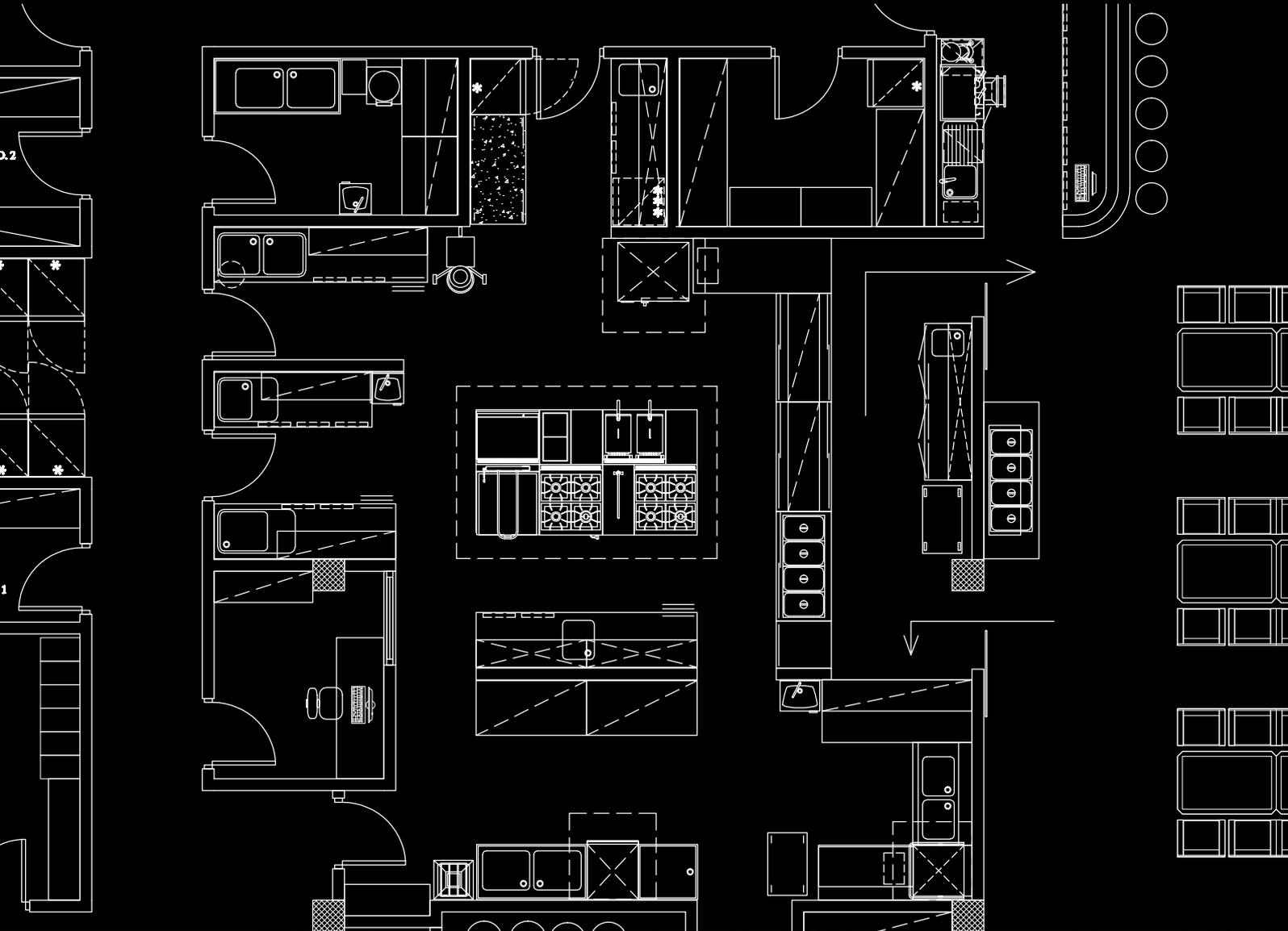
Mécanisme pour épices

Des lamelles de filtres en acier inoxydable pour hottes

Un système d'éclairage de hotte en acier inoxydable

En option : un réglage numérique et un contrôle de la température

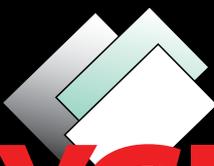
De l'idée à la réalisation



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