

# 17 - Edelstahl-Möbel neutral



***Gastro Group***

Gastronomie-Einrichtung  
und -Beratung

[www.gastrogroup.de](http://www.gastrogroup.de)





# STATISCHE NEUTRALE ELEMENTE

## ◆ Qualität im Detail

Die verbreitete Verwendung von Edelstahl AISI 304 in halbgänzender Ausführung, die abgerundeten Kanten für eine leichte und schnelle Reinigung, die versenkten, grifffreundlichen Griffe, die leise schließenden Türen und die beidseitig doppelwandigen Abschlussteile, die Teleskopführungen der Schubfächer, die mit Sorgfalt ausgeführten Feinarbeiten zusammen mit der überraschenden Robustheit durch die verwendeten Stärken, durch die verstärkten Böden und durch die besondere Planung der Gestelle sind nur einige der Faktoren, die das Produkt von EMAINOX zu einem hochwertigen Erzeugnis.

## ◆ Die Produktpalette

- Arbeitstische (Seite 4);
- Schranktische (Seite 5);
- Wandhängeschränke und Wandborde (Seite 6);
- Vorratsschränke, Regale und Anbauschränke (Seite 7);
- Spültische und Topfspültische (Seite 8);
- Geschirrspültische und Sortiertische (Seite 9);
- Abzugshauben (Seite 10);
- Spezialelemente, Ablasselemente, Wagen (Seite 11).

# ARBEITSTISCHE



Detail Schubladenelement



Detail Aufkantung,  
nach hinten geschlossen

- Tische auf Beinen.
- Mit Überlaufschutz.
- Für die Zubereitung von Fleisch, Gemüse, Pizza und Konditoreiprodukten.
- Überstehend.
- Mit oder ohne Zwischenboden.
- Nach Wahl ausgestattet mit Schränkchen, Schubladenelementen, Schubfächern und Behältern.
- Mit glatter Arbeitsplatte, mit Aufkantung, aus Marmor oder aus Kunststoff für Lebensmittel.



# SCHRANKTISCHE



Detail Edelstahl-Fuß



Detail Wärmeschrank

- Neutrale Schränke oder Wärmeschränke.
- Offen und ohne Türen oder mit Schiebetüren.
- Zweiseitig offen.
- Eckschrankschrank mit Zwischenboden.
- Mit oder ohne Aufkantung.
- Komplett mit Schubfächern, Schubladenelementen und Behältern.



# WANDHÄNGE- SCHRÄNKE UND WANDBORDE



Detail Abtropfgestell mit  
gelochem Boden



Detail obere gelötete Ecken

- Offene und geschlossene Hängeschränke.
- Mit Schiebtüren oder mit Flügeltüren.
- Mit 1 oder 2 Zwischenböden.
- Eckhängeschränke.
- Hängeschränke mit Abtropfgestellen.
- Zwischenböden mit glatten, gelochten oder Gitterflächen.



# VORRATSSCHRÄNKE, REGALE UND ANBAUSCHRÄNKE



Detail strahlenförmige  
Fläche



Detail Schubladenelement

- Aufbewahrungsschränke mit Flügel- oder Schiebetüren, mit übereinander angeordneten Fächern, mit durchgehenden oder gelochten Zwischenböden.
- Spezial-Arbeitsflächen und neutrale oder Wärme-Ablagen für Kochfelder, mit Schubfächern, Schubladenelementen, Klappen, überstehenden Teilen, mit neutralen oder Wärmeaufsätzen, mit Sockelverkleidungen zum Verdecken der Standfüße, Steckdosen, Schössern für Türen und Schubfächer.
- Regale mit glatten oder Gitter-Zwischenböden, feststehend oder auf Rollen.



# SPÜLTISCHE UND TOPFSPÜLTISCHE



Detail Einlocharmatur  
mit Hebel



Detail Wulstrand

- Spültische mit Beinen.
- Spülchränke.
- Überstehend.
- Speziell zum Waschen von Fisch und Gemüse.
- Mit großen Wannen zum Einweichen und Spülen von Töpfen.
- Geschirrspüler-Einbaumöglichkeit.
- Mit Hebelmischhähnen, mit Pedalsteuerung, mit normalem Auslauf oder Brause.





# GESCHIRR- SPÜLTISCHE UND SORTIERTISCHE



Detail überstehendes  
Gestell



Detail Eingangstisch

- Ein- und Ausgangstische, Sortiertische mit Wanne.
- Mit Loch zur Abfallentsorgung.
- Mit Platz für Abfallwagen.
- Korbkonsolen.
- Eckschrank.
- Mit oder ohne Zwischenböden.
- Mit oder ohne Aufkantung.
- Wandböden für Korbbhalterung.



# ABZUGSHAUBEN



Detail Labyrinthfilter



Detail gelötete Ecken

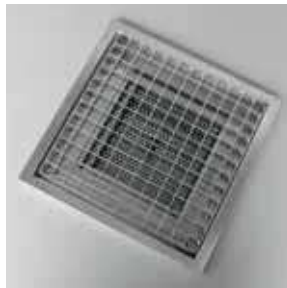
- Wandhauben, trapezförmig und quadratisch, Snackhauben.
- Inselhauben, trapezförmig und quadratisch.
- Designhauben Serie Luxury.
- Wand- und Inselhauben mit Luftrückführung.
- Labyrinthfilter aus Edelstahl.
- Elektroventilatoren mit Geschwindigkeitsregler.
- Dichte Lampen.



# SPEZIALELEMENTE, ABLASSELEMENTE, WAGEN



Detail Wagen



Detail Stopfen

- Wandhandwaschbecken, Handwaschbecken auf Säule, mit Unterschrank.
- Kombinierte Spühl-/Ausgusstische.
- Bain-Marie-Tische .
- Arbeitstische für die Zubereitung von Fleisch oder Gemüse.
- Schubladenelemente für Pizzen, Behälter, Abfallbehälter.
- Transportwagen.
- Boden-Ablasselemente.





***Gastro Group***

Gastronomie-Einrichtung  
und -Beratung

Telefon: +49 (0)89 720 599 91

Telefax: +49 (0)89 720 599 93

E-Mail: [service@gastrogroup.de](mailto:service@gastrogroup.de)

[www.gastrogroup.de](http://www.gastrogroup.de)