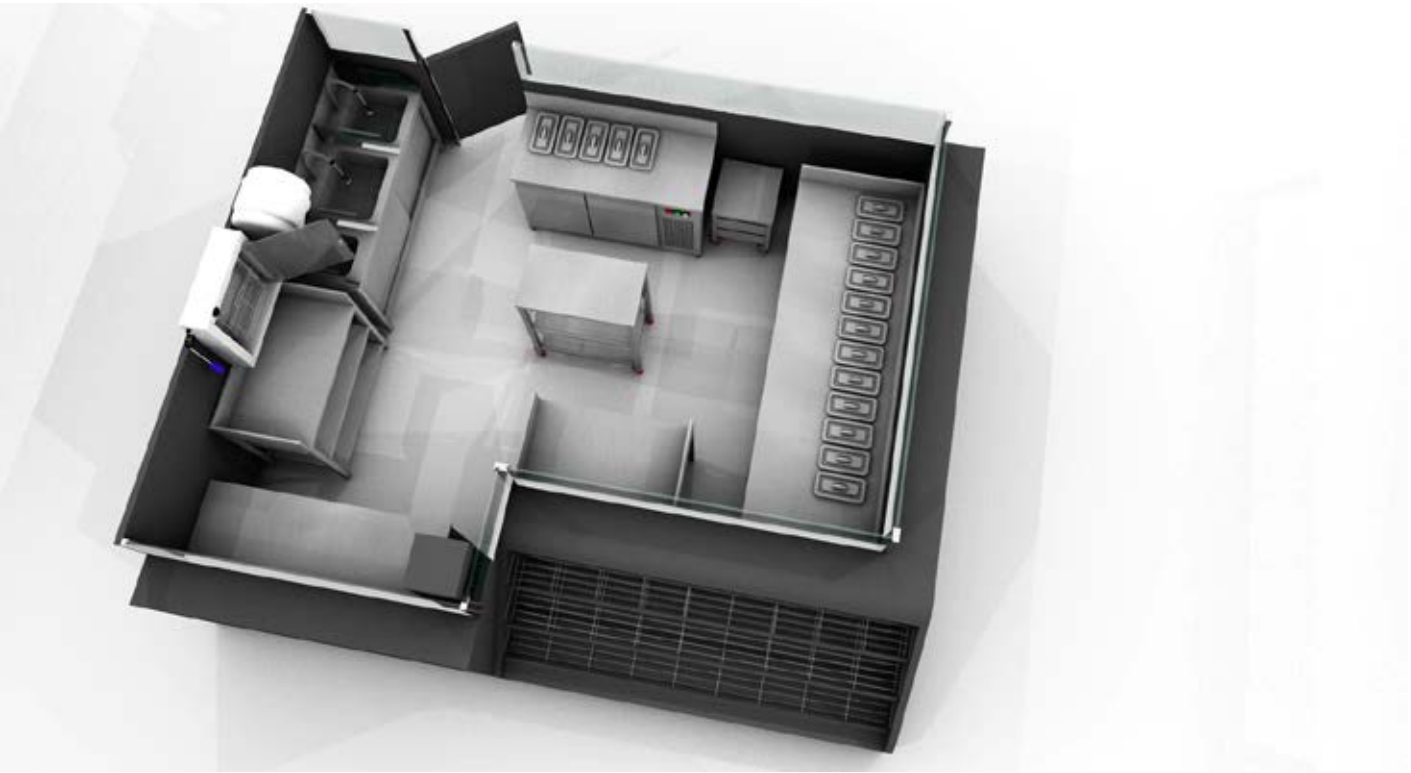
BALBONI
INOX

sushi

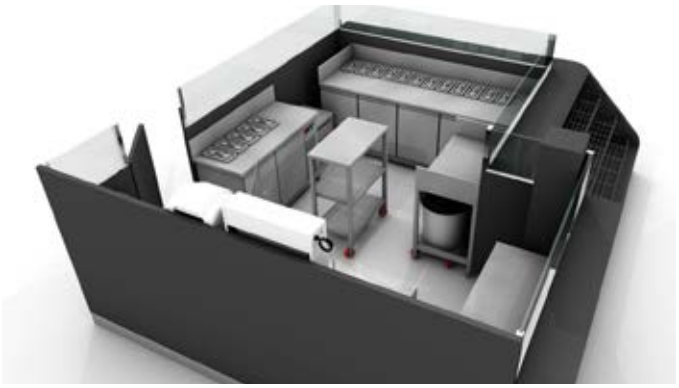
standalone
island
elleversion

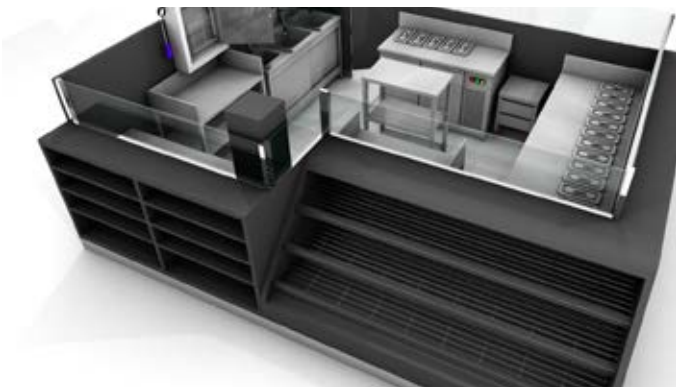
sushi standalone island elle version

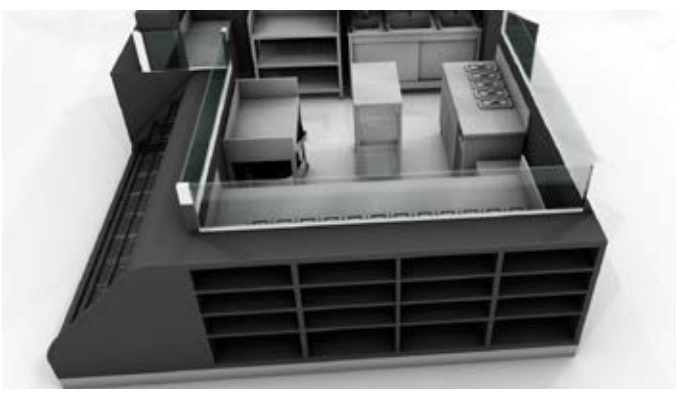


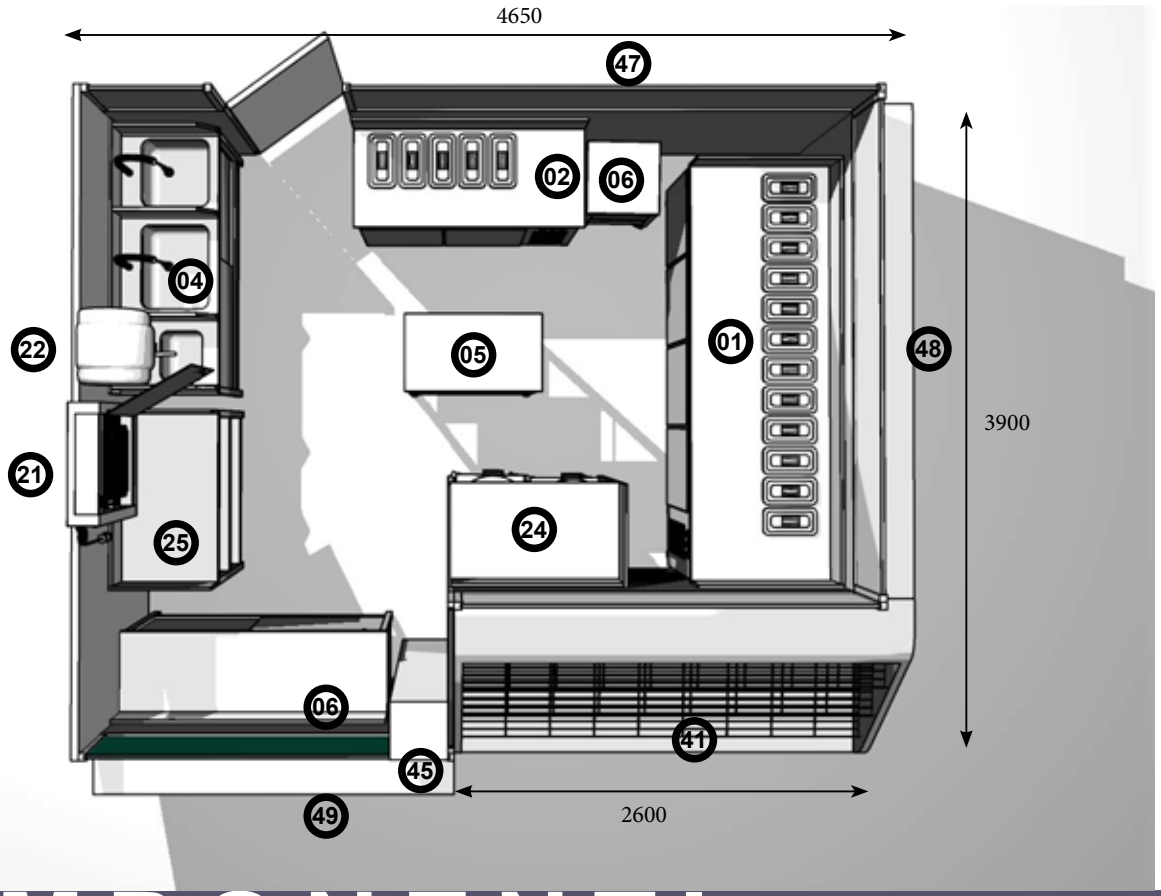
CORNER SUSHI:

Capitolato tecnico, elementi di arredo, attrezzature di servizio. Dim. 4650x3900mm








4650
47
02
06
04
22
05
01
48
3900
21
24
25
06
41
45
49
2600

COMPONENTI

01

02

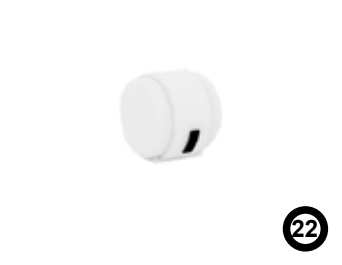
24

04

05

06

21


22

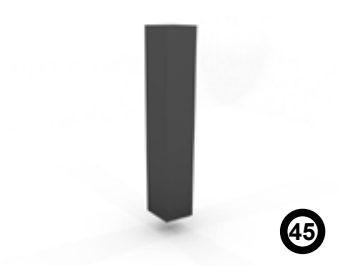
23

41

48

49

25


45

47

46

01 - tavolo refrigerato.

CARATTERISTICHE:

Tavolo refrigerato con vaschette incassate per alimenti dim, 2570x850x900h. Piano superiore inox con alzatina da 200 mm e n° 12 vaschette incassate refrigerate da mm 176x325x100h complete di coperchio.Mobile inferiore a 4 sportelli refrigerati ventilati con temperatura di esercizio 0+8°c.Possibilità di ospitare teglie da mm 600x400.Tavolo completo di motore dx e termostato elettronico di controllo.Sbrinamento ed evaporazione automatici della condensa.

02 - tavolo refrigerato.

CARATTERISTICHE:

Tavolo refrigerato con vaschette incassate per alimenti dim, 1380x700x900h. Piano superiore inox con alzatina da 200 mm e n° 5 vaschette incassate refrigerate da mm 176x325x100h complete di coperchio.Mobile inferiore a 2 sportelli refrigerati ventilati con temperatura di esercizio 0+8°c.Possibilità di ospitare teglie da mm 530x320.Tavolo completo di motore dx e termostato elettronico di controllo.Sbrinamento ed evaporazione automatici della condensa.

24 - piano di lavorazione.

CARATTERISTICHE:

Piano di lavorazione dim. 1040x600x900H, con alzatina 200mm, due carrelli 45x45cm con secchi in polietilente con coperchio, dotati di 4 ruote a supporto inox girevole.

04 - piano di lavaggio.

CARATTERISTICHE:

Piano di lavaggio da mm 1900x600x900h. Top dotato di 3 vasche (N° 1 da 500x400x-250h,n° 1 da 400x400x250h, n° 1 da 300x250x250h).Alzatina posteriore da mm 200,divisoria in vetro temperato s. 8 mm asportabile fra vasca e vasca.Chi-usura laterale in vetro temperato sp. 8 mm.INvaso salvagoccia su tutto il piano. Mobile inferiore armadiato con ante scor-revoli.Gamba quadra 40x40 con piedini registrabili.Sistema dotato di n° 2 gruppi doccia ed 1 rubinetto a fotocellula.

05 - carrello a giorno.

CARATTERISTICHE:

Tavolo inox con ruote da mm 800x450x1110h. Dotato di piano superiore inox,piano inferiore e ripiano intermedio.Struttura in tubolare 40x40. Dotato di 4 ruote a supporto inox girevole (n° 2 con freno)

06/06b - tavolo armadiato.

CARATTERISTICHE:

Tavolo da lavoro da mm 1600x500x900h. Piano superiore inox con alzatina. Mobile inferiore armadiato con ante scorrevoli. Piano fisso di fondo er ipiano intermedio regolabile in altezza.Gamba quadra 40x40 con piedini registrabili.

Tavolo inox con cassetti e ruote Dim. 500x400x620h. Piano superiore inox più bordino di contenimento perimetrale. Mobile inferiore dotato di due cassetti scorrevoli su guide a cuscinetti.Gamba quadra 40x40.Ruote a supporto inox girevole d. 100 mm (n° 2 con freno).

21 - sterilizzatore.

CARATTERISTICHE:

Sterilizzatore per coltelli a parete ad irradiazione UVA. Dim. mm600x200x700h

22 - portarotolo.

CARATTERISTICHE:

Distributore asciuga mani in materiale plastico carenato

23 - pattumiera.

CARATTERISTICHE:

Portarifiuti completamente realizzato in acciaio inox aisi 304.Diametro 450x630h. Coperchio con apertura a pedale. Ruote posteriori e piadini anteriori.

41 - vetrina refrigerata.

CARATTERISTICHE:

Espositore semiverticale refrigerato ventilato dim. 2500x1100x1100h, allestito con illuminazione fluorescente superiore,base + 2 ripiani itermedi degradanti regolabili ed inclinabili con illuminazione fluorescente e frontalini anteriori, tenda notte autoavvolgente, finitura interna nero opaco,batticarrello in tubolare inox-,evaporatore a valvola, quadro comandi elettronico esclusi gruppo compressore e spalle terminali. Temperatura di esercizio 0+4°c.

48 - scaffale.

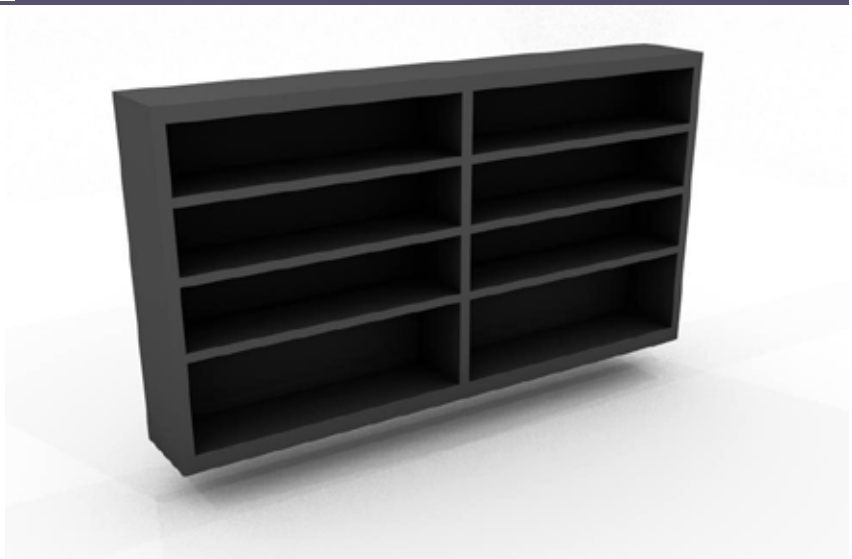
CARATTERISTICHE:

Mobile con base e num.4 ripiani dim 2800x300x1090H. Struttura a giorno in melaminico nero con zoccolatura inox.

49 - scaffale.

CARATTERISTICHE:

Mobile con base e num.4 ripiani dim 2040x300x1090H. Struttura a giorno in melaminico nero con zoccolatura inox.



25 - tavolo inox.

CARATTERISTICHE:

Tavolo inox da mm 1040x600x1110h. Dotato di piano superiore inox,piano inferiore e ripiano intermedio.Struttura in tubolare 40x40. Alzatina da 200mm

45 - vano di risalita.

CARATTERISTICHE:

Colonna per passaggio cavi in melaminico nero, dim.173x227x1090H

46 - batticarrello.

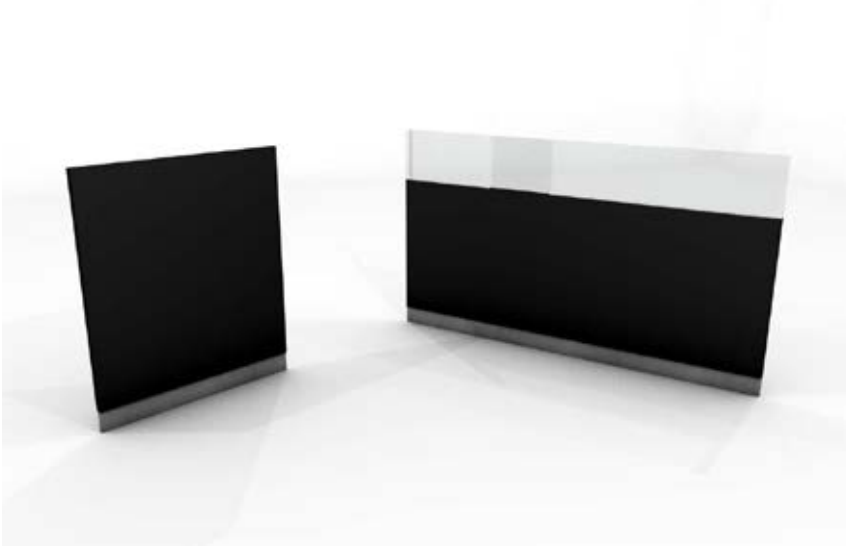
CARATTERISTICHE:

Batticarrello perimetrale diam.50 con fissaggio a pavimento. In acciaio inox AISI 304.

47 - pareti e vetri

CARATTERISTICHE:

Protezione perimetrale in vetro con supporti in inox e parete tamburata con esterno in melaminico nero con predisposizione per il fissaggio vetri nella parte altra.



BALBONI INOX

Via della Resistenza 8/4

41011 Campogalliano (MO)

Tel +39 059 527602

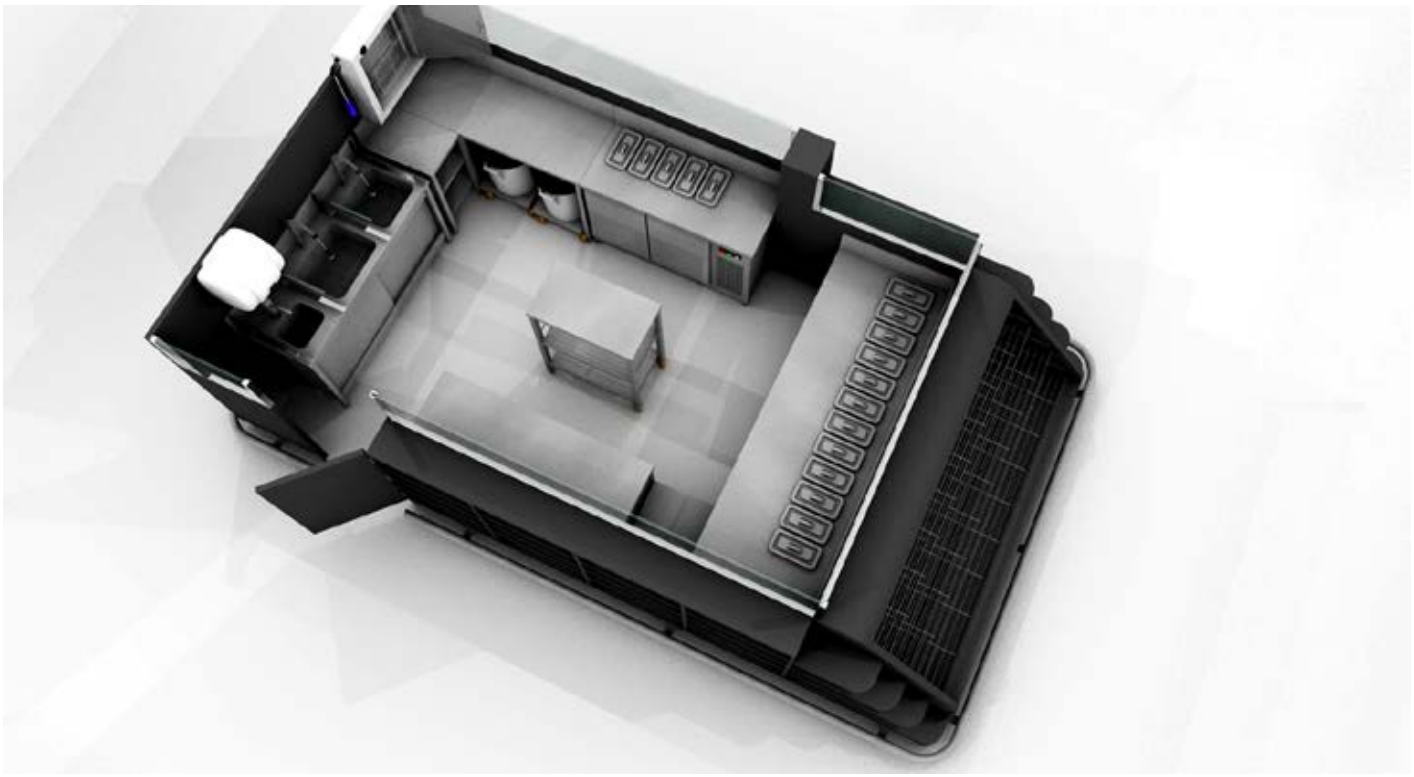
Fax +39 059 527583

www.balboni-inox.com

BALBONI
INOX

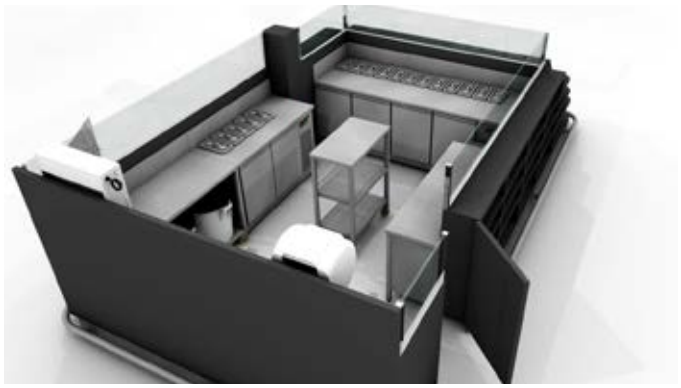
sushi
standalone
island

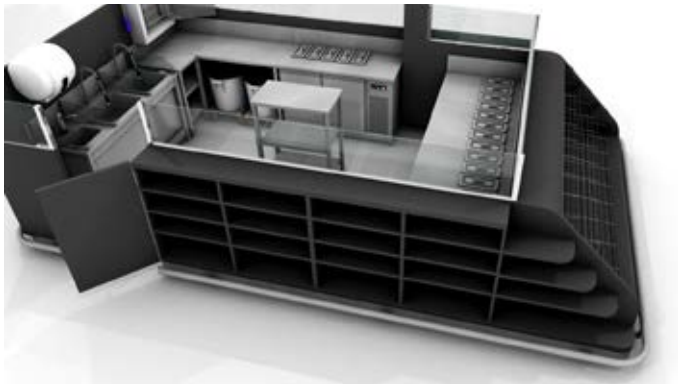
sushi standalone island

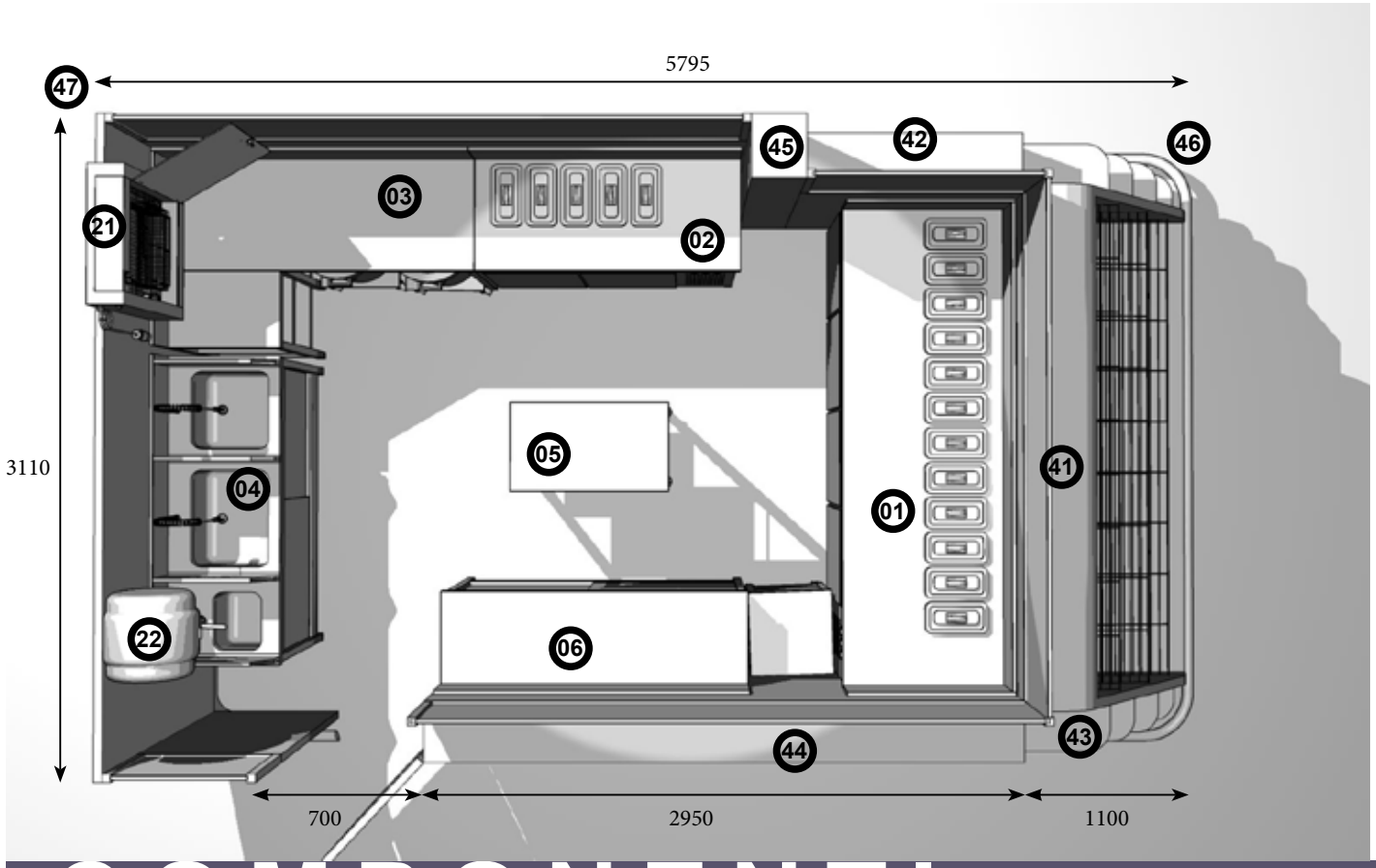


CORNER SUSHI:

Capitolato tecnico, elementi di arredo, attrezzature di servizio. Dim. 5789x3110mm







COMPONENTI

01

02

03

04

05

06

21

22

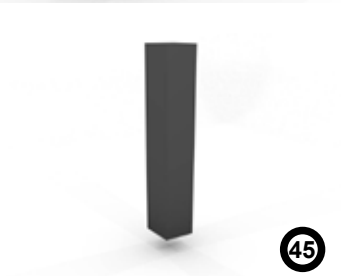
23

41

42

43

44


45

46

47

01 - tavolo refrigerato.

CARATTERISTICHE:

Tavolo refrigerato con vaschette incassate per alimenti dim, 2570x850x900h. Piano superiore inox con alzatina da 200 mm e n° 12 vaschette incassate refrigerate da mm 176x325x100h complete di coperchio.Mobile inferiore a 4 sportelli refrigerati ventilati con temperatura di esercizio 0+8°c.Possibilità di ospitare teglie da mm 600x400.Tavolo completo di motore dx e termostato elettronico di controllo.Sbrinamento ed evaporazione automatici della condensa.

02 - tavolo refrigerato.

CARATTERISTICHE:

Tavolo refrigerato con vaschette incassate per alimenti dim, 1380x700x900h. Piano superiore inox con alzatina da 200 mm e n° 5 vaschette incassate refrigerate da mm 176x325x100h complete di coperchio.Mobile inferiore a 2 sportelli refrigerati ventilati con temperatura di esercizio 0+8°c.Possibilità di ospitare teglie da mm 530x320.Tavolo completo di motore dx e termostato elettronico di controllo.Sbrinamento ed evaporazione automatici della condensa.

03 - piano di lavorazione.

CARATTERISTICHE:

Piano di lavorazione dim.1570+950x600x900H, con alzatina 200mm, 2 ripiani intermedi su un lato, due carrelli 45x45cm con secchi in polietilente con coperchio, dotati di 4 ruote a supporto inox girevole.

04 - piano di lavaggio.

CARATTERISTICHE:

Piano di lavaggio da mm 1900x600x900h. Top dotato di 3 vasche (N° 1 da 500x400x250h,n° 1 da 400x400x250h, n° 1 da 300x250x250h).Alzatina posteriore da mm 200,divisoria in vetro temperato s. 8 mm asportabile fra vasca e vasca.Chiusura laterale in vetro temperato sp. 8 mm.INvaso salvagoccia su tutto il piano. Mobile inferiore armadiato con ante scorrevoli.Gamba quadra 40x40 con piedini registrabili.Sistema dotato di n° 2 gruppi doccia ed 1 rubinetto a fotocellula.

05 - carrello a giorno.

CARATTERISTICHE:

Tavolo inox con ruote da mm 800x450x1110h. Dotato di piano superiore inox,piano inferiore e ripiano intermedio.Struttura in tubolare 40x40. Dotato di 4 ruote a supporto inox girevole (n° 2 con freno)

06/06b - tavolo armadiato.

CARATTERISTICHE:

Tavolo da lavoro da mm 1600x500x900h. Piano superiore inox con alzatina. Mobile inferiore armadiato con ante scorrevoli. Piano fisso di fondo er ipiano intermedio regolabile in altezza.Gamba quadra 40x40 con piedini registrabili.

Tavolo inox con cassetti e ruote Dim. 500x400x620h. Piano superiore inox più bordino di contenimento perimetrale. Mobile inferiore dotato di due cassetti scorrevoli su guide a cuscinetti.Gamba quadra 40x40.Ruote a supporto inox girevole d. 100 mm (n° 2 con freno).

21 - sterilizzatore.

CARATTERISTICHE:

Sterilizzatore per coltelli a parete ad irradiazione UVA. Dim. mm600x200x700h

22 - portarotolo.

CARATTERISTICHE:

Distributore asciuga mani in materiale plastico carenato

23 - pattumiera.

CARATTERISTICHE:

Portarifiuti completamente realizzato in acciaio inox aisi 304.Diametro 450x630h. Coperchio con apertura a pedale. Ruote posteriori e piadini anteriori.

41 - vetrina refrigerata.

CARATTERISTICHE:

Espositore semiverticale refrigerato ventilato dim. 2500x1100x1100h, allestito con illuminazione fluorescente superiore,base + 2 ripiani itermedi degradanti regolabili ed inclinabili con illuminazione fluorescente e frontalini anteriori, tenda notte autoavvolgente, finitura interna nero opaco,batticarrello in tubolare inox-,evaporatore a valvola, quadro comandi elettronico esclusi gruppo compressore e spalle terminali. Temperatura di esercizio 0+4°c.

42 - scaffale.

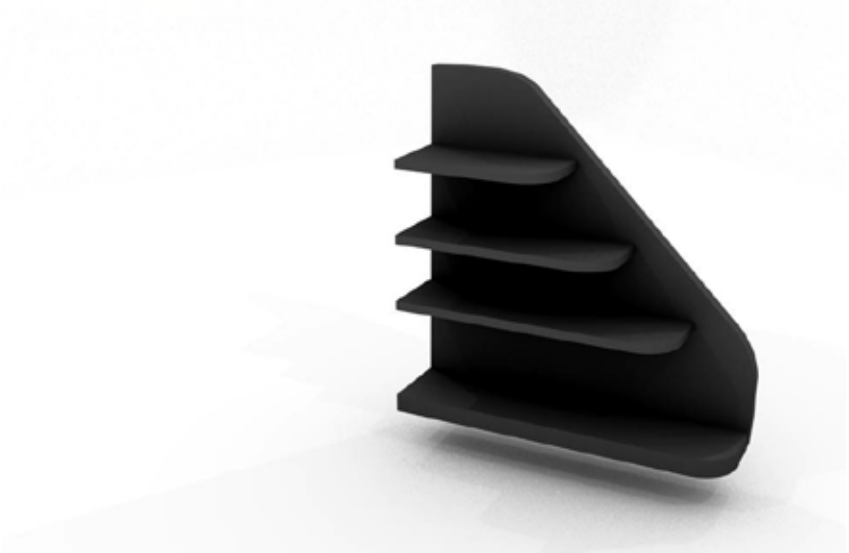
CARATTERISTICHE:

Mobile con base e num.3 ripiani dim 1110x152x1090H. Struttura a giorno in melaminico nero con zoccolatura inox.

43 - fiancate sagomate.

CARATTERISTICHE:

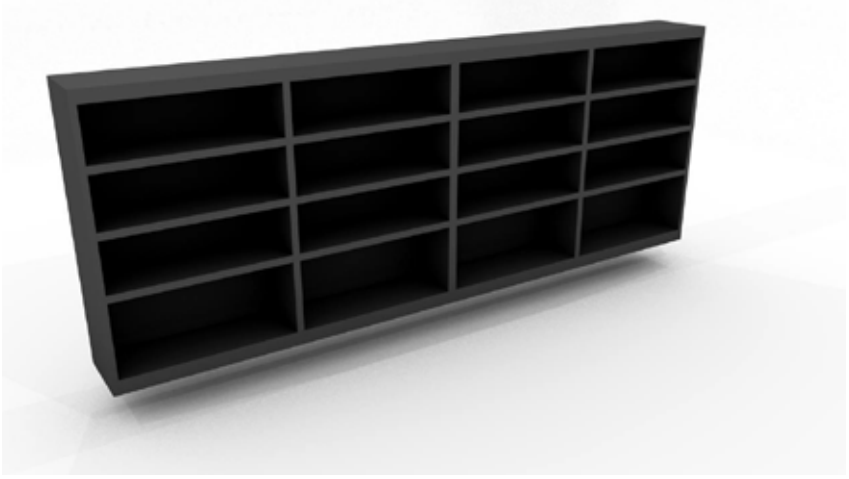
fiancate sagomate con base arrotondata e n° 3 ripiani fissi da mm 1100x1090h. Struttura a giorno in melaminico nero con zoccolatura inox.



44 - tavolo refrigerato.

CARATTERISTICHE:

Struttura a giorno in melaminico nero con zoccolatura inox, dim.2880x156x1090H.



45 - vano di risalita.

CARATTERISTICHE:

Colonna per passaggio cavi in melaminico nero, dim.173x227x1090H

46 - batticarrello.

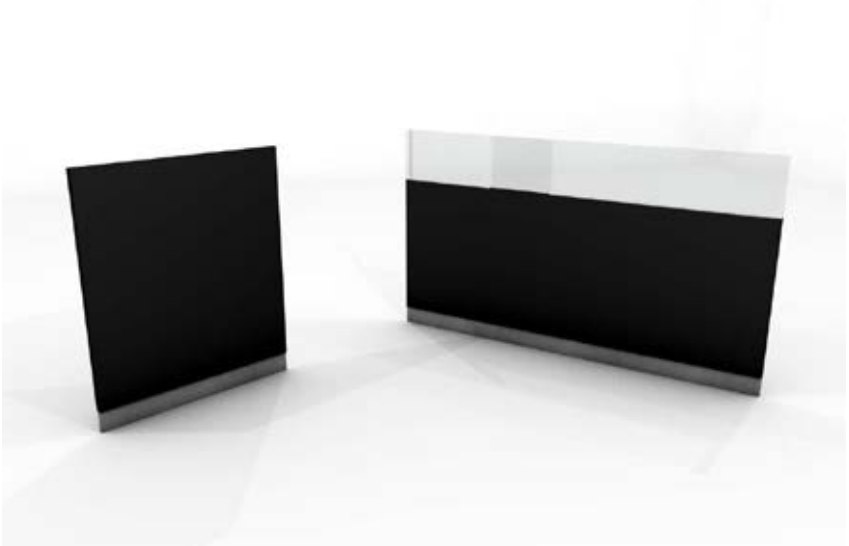
CARATTERISTICHE:

Batticarrello perimetrale diam.50 con fissaggio a pavimento. In acciaio inox AISI 304.

47 - pareti e vetri

CARATTERISTICHE:

Protezione perimetrale in vetro con supporti in inox e parete tamburata con esterno in melaminico nero con predisposizione per il fissaggio vetri nella parte altra.



BALBONI INOX

Via della Resistenza 8/4

41011 Campogalliano (MO)

Tel +39 059 527602

Fax +39 059 527583

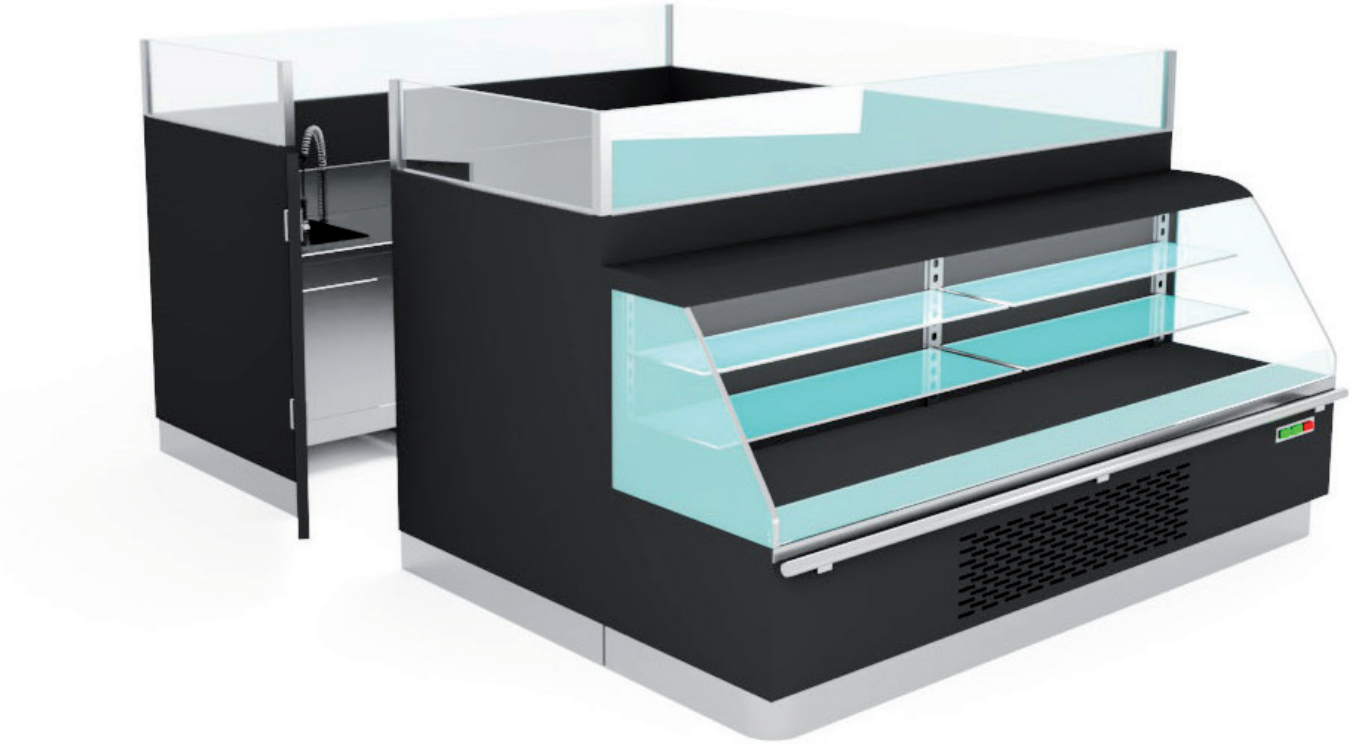
www.balboni-inox.com

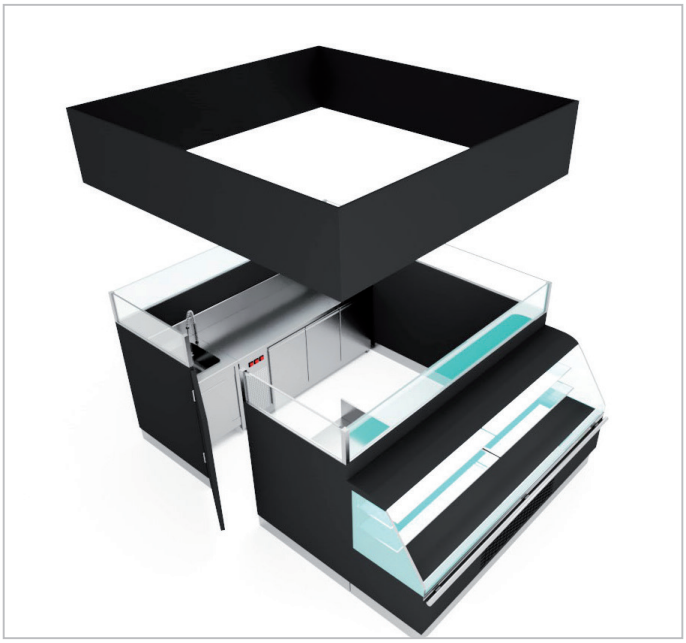
BALBONI INOX

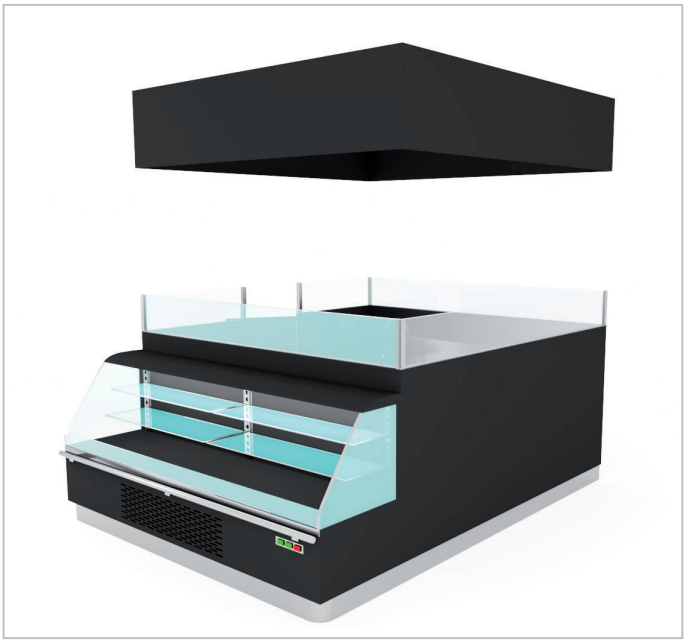
MICROCORNER10

sushi standalone island

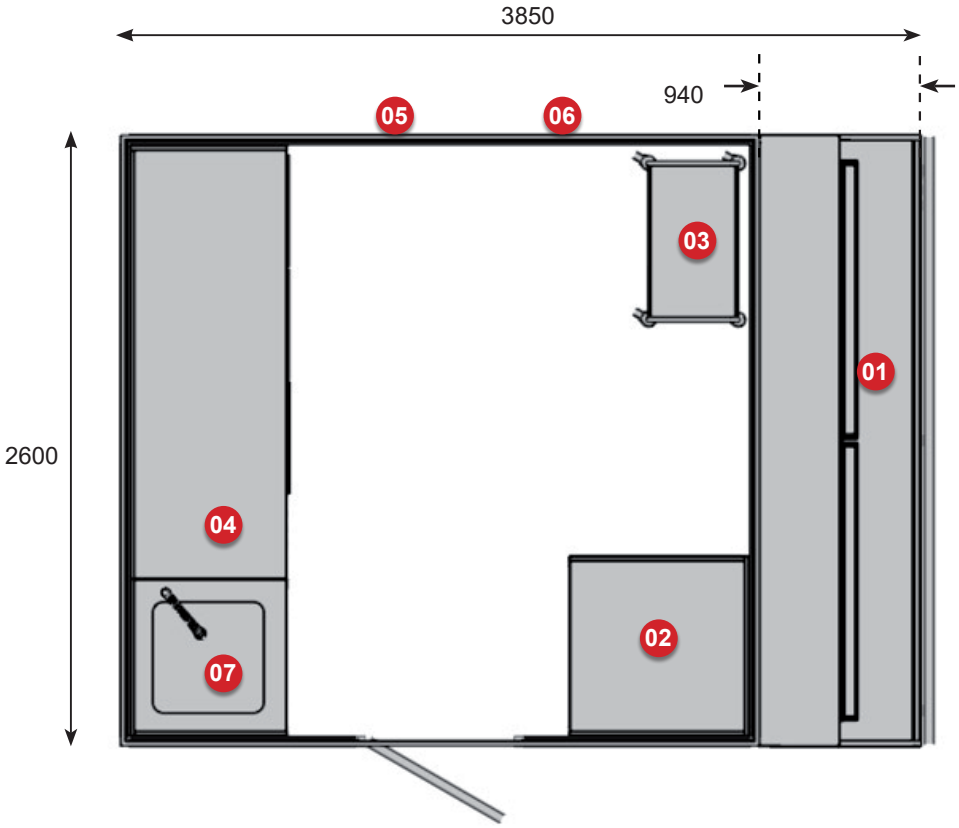
sushi standalone island



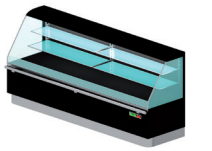




BALBONI INOX Tel +39 059 527602 - Campogalliano (MO)



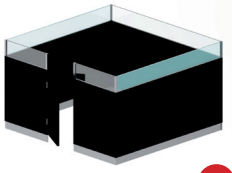
COMPONENTI


01

02

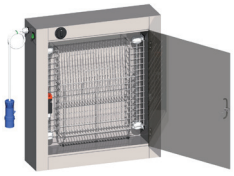
03

04


05

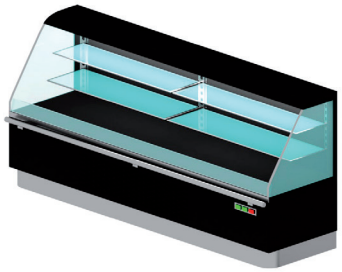
06

07


08

01 - espositore refrigerato.

Espositore esterno refrigerato ventilato da mm 2480x840x1200h. Allestito con illuminazione superiore a led (6000k), base+2 ripiani intermedi regolabili in cristallo con illuminazione led (6000k). Finitura interna nero opaco, batticarrello in tubolare inox, quadro comandi elettronico, spalle laterali in cristallo serigrafate di colore nero, n°2 gruppo compressore incorporato con impianti evaporacondensa automatici. Montato su piedini registrabili. Tenda notte autoavvolgente.



02 - tavolo neutro.

Tavolo neutro da mm 800x800x900h. Piano superiore in acciaio inox aisi 304 dotato di 3 alzatine da mm 200. Mobile inferiore a giorno ed idoneo all'inserimento abbattitore. Struttura in tubolare quadro 40x40 con piedini registrabili.

03 - carrello di servizio.

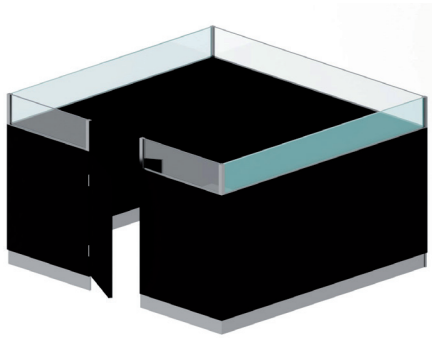
Carrello di servizio completamente realizzato in acciaio inox aisi 304 da mm 1000x500 a due ripiani con invaso. Ruote a supporto inox girevole.

04 - tavolo refrigerato.

Tavolo refrigerato da mm 1720x700x850h. Piano superiore inox con alzata posteriore e laterale dx da mm 200. Mobile inferiore refrigerato ventilato a 3 sportelli.temperatura di esercizio 0+8. Sbrinamento ed evaporacondensa automatici. Centralina elettronica di controllo funzioni. Piedini registrabili. Dotato di una griglia plastificata 530x320 ogni sportello.

05 - sistema di pareti.

Box sushi da mq. 10. Box formato da pannelli h=1250 mm e sp. 50 mm. Realizzato in nobilitato melaminico nero da 25 mm incollato e pressato in doppio spessore,bordato in abs. Completo di anta saloon con cerniere bomer a doppia apertura. Zoccolo inferiore perimetrale h=100 mm in acciaio inox aisi 304 satinato. Protezione perimetrale in cristallo stratificato 4+4 fino ad H=350 mm (anta senza vetro). Finitura bordo superiore in acciaio inox aisi 304 satinato. Colonnette sostegno cristalli in acciaio inox aisi 304. Dimensioni box finito 2910x2600 (dimensioni esterne).



06 - veletta.

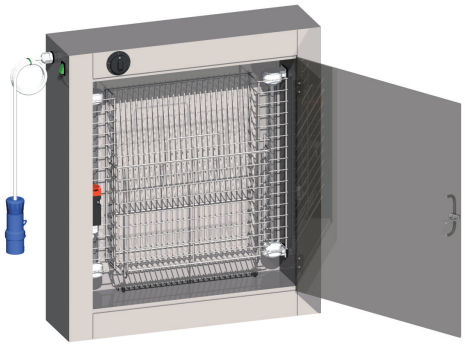
Veletta pensile o con montanti a terra. Realizzata in forex nero con immagini e comunicazione.

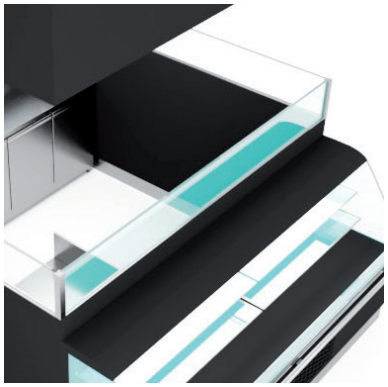
07 - lavello.

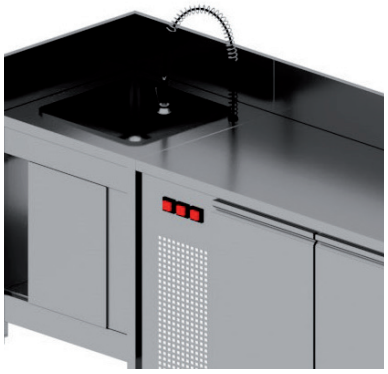
Lavello con vasca da mm 700x700x850h. Top dotato di vasca 600x500x320h ed alzatina posteriore e laterale sx da mm 200. Mobile inferiore armadiato con antine scorrevoli. Gamba quadra 40x40 con piedini registrabili. Lavello completo di doccetta estraibile a leva.

08 - sterilizzatore.

Sterilizzatore per coltelli pensile ad irradiazione UVA dim. 600x200x700h. Struttura in acciaio inox aisi 304 con griglia interna porta coltelli e sportello in plexiglass. Completo di timer per regolazione tempo di sterilizzazione.







BALBONI
INOX

Via della Resistenza 8/4

41011 Campogalliano (MO)

Tel +39 059 527602

Fax +39 059 527583

www.balboni-inox.com