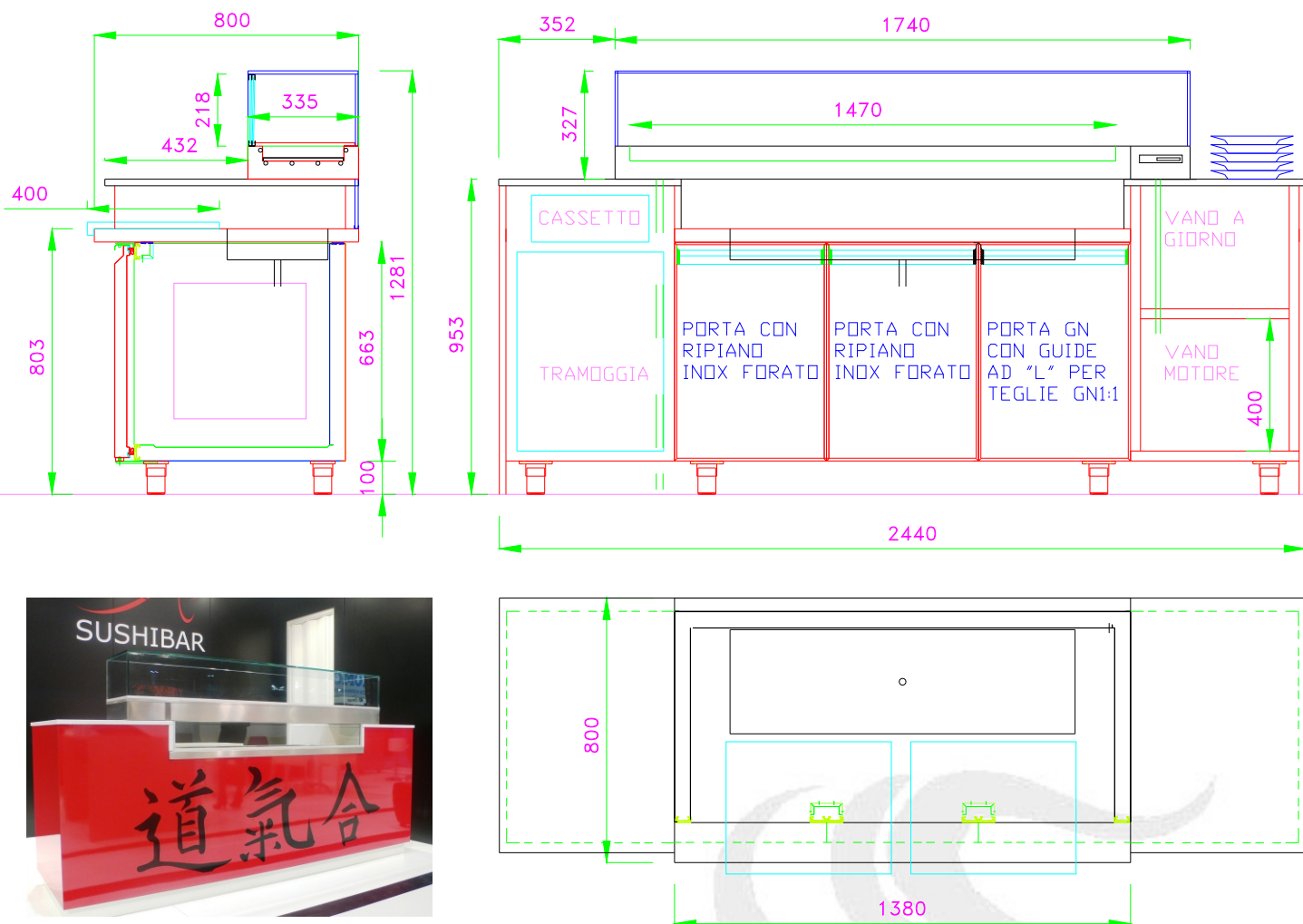


POSEIDON

SUSHI & SASHIMI WORK STATION



E' nata **POSEIDON** la nuova work station per SUSHI E SASHIMI, studiata per lo stoccaggio, la lavorazione del pesce, l'esposizione per il take-away e il servizio al tavolo per il ristorante.

Il corpo centrale è composto da un modulo passo gastronorm a 3 porte, con possibilità di ripiani inox oppure di guide a "L" per infilare le teglie GN1:1 (*stoccaggio*), con piano di lavoro in acciaio inox sul quale appoggiare uno o due appositi taglieri in polietilene nell'area posteriore, mentre anteriormente è prevista una vasca per il ghiaccio con scarico acqua (*lavorazione*). I due terminali laterali sono più alti rispetto al piano di lavoro per consentire un comodo servizio dello chef ai camerieri (*servizio al tavolo*) hanno di serie il top in okite bianca e sono accessoriati con: cassetto posateria + tramoggia rifiuti, da un lato, vano motori + vano a giorno, dall'altro lato. Sopra i due terminali rialzati è posizionata una vetrinetta espositiva con refrigerazione e controllo della temperatura indipendenti dal modulo centrale (*esposizione per take-away*) con possibilità di esporre su vassoi di fondo o teglie GN1:4.

L'attrezzatura di serie viene fornita grezza, senza rivestimento, per consentire la personalizzazione da parte del Cliente.

Come optional si può avere la stessa finitura foto: rivestimento in laminato rosso o altro colore + zoccolo in acciaio inox

PREZZO DI LISTINO	Per versione grezza, da rivestire a cura del Cliente:	€ 9.860,00
	Per versione finita con laminato rosso e okite bianca:	€ 11.180,00