



préparation
plonge

rangement

pâtisserie traiteur
laverie



FIRM'INOX

Tél. 04 77 10 14 40 - Fax 04 77 10 14 49

armoires hautes

caractéristiques générales

- réalisation en **inox 18-10**, panneaux latéraux doublés
- toutes dimensions possibles

portes battantes



toit penté
(en option)



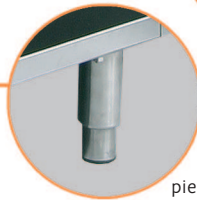
étagère
intermédiaire réglable



portes
doublées
avec fermeture à clé



plancher
avec relevés sur 3 côtés



pieds
inox réglables

portes coulissantes



armoire à balais



meubles muraux

portes coulissantes



étagère intermédiaire
réglable



portes battantes



ouvert



retrouvez l'ensemble des produits et options sur notre site Internet : www.firminox.fr

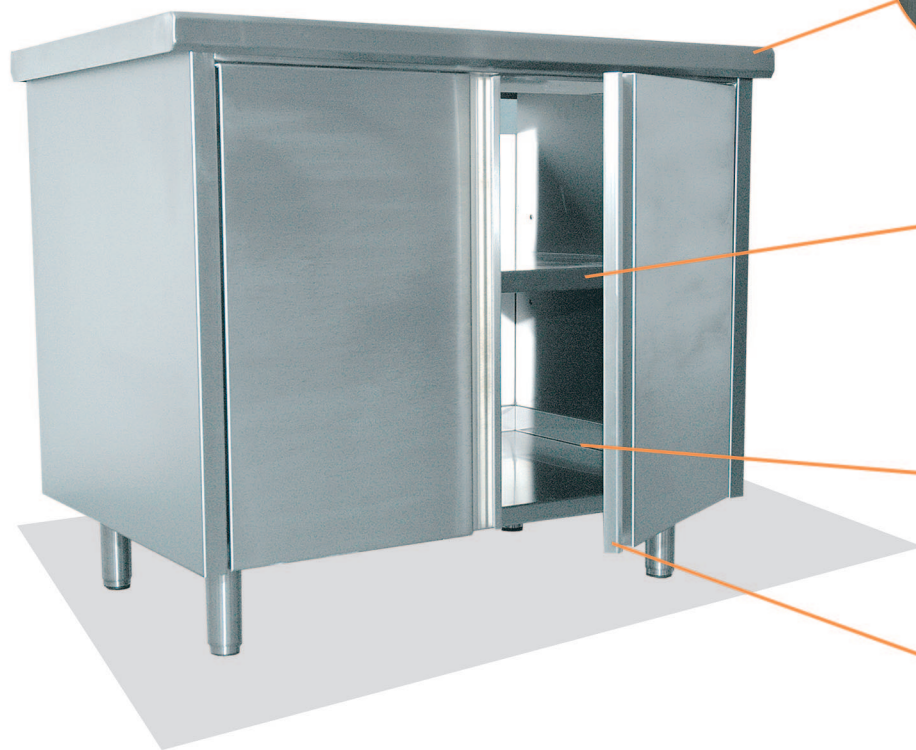
R
A
N
G
E
M
E
N
T

meubles neutres

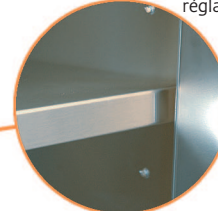
caractéristiques générales

- réalisation en **inox 18-10**, dessus ép. 15-10, renforcé par mélaminé hydrophobe ép. 16
- toutes dimensions et compositions possibles

portes battantes



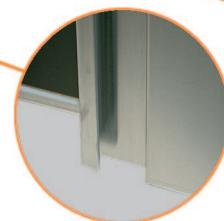
bord avant rayonné 10 mm



étagère intermédiaire réglable

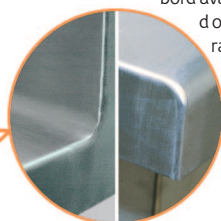


plancher avec relevés sur 3 côtés



poignée débouchante

portes coulissantes



bord avant, base dossier rayonnés 10 mm

ouvert

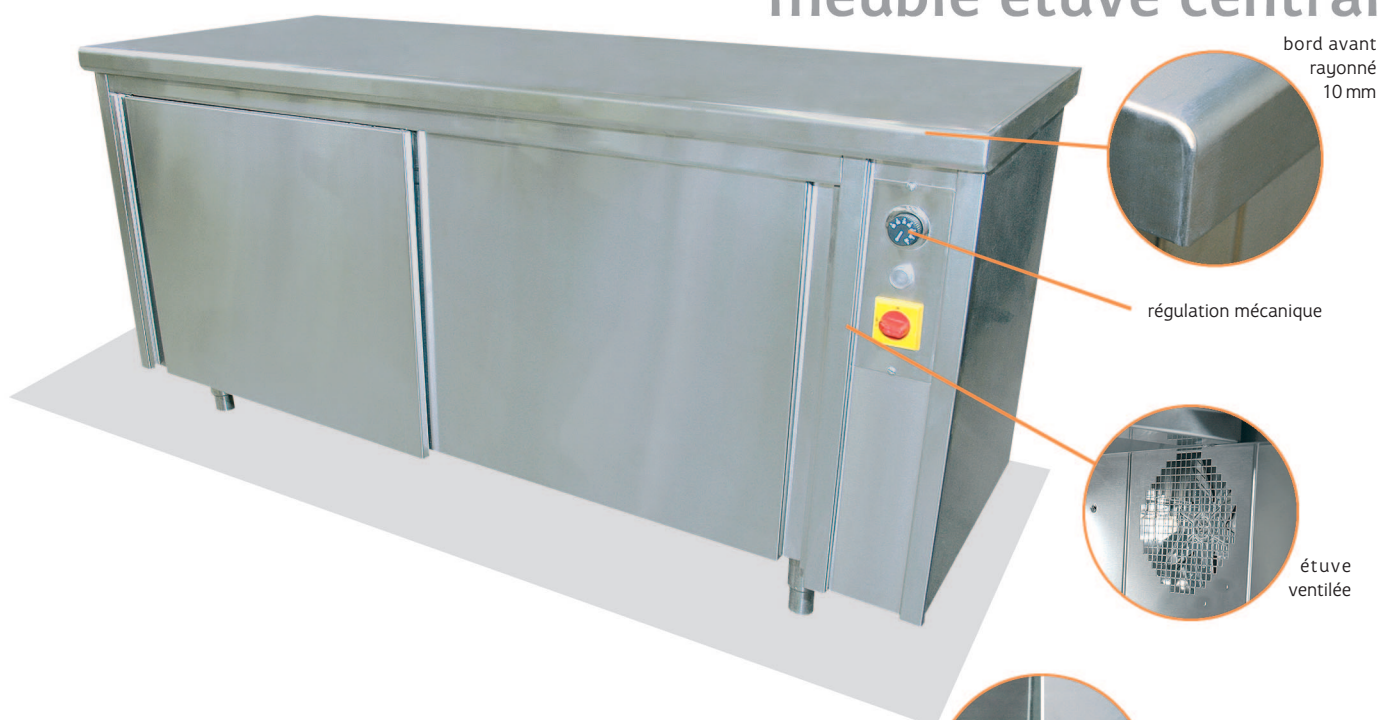


meubles étuves et chauds

caractéristiques générales

- réalisation en **inox 18-10**, dessus ép. 15-10 (meuble étuve), ép. 20-10 (meuble chaud), renforcé en mélaminé hydrophobe ép. 19
- toutes dimensions et compositions possibles

meuble étuve central



meuble chaud adossé



étagères sur colonnettes

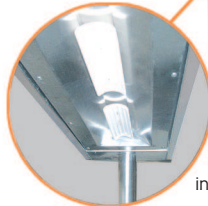
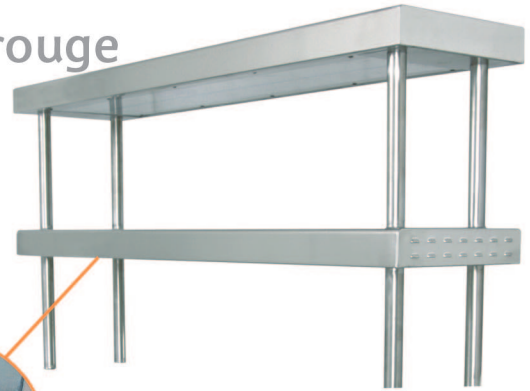
■ toutes dimensions possibles

neutre



en option
fixation vissée ou soudée

infrarouge



étagère
infrarouge

étagères murales

■ toutes dimensions possibles



pleine sur console  hygiène alimentaire



à barreaux  hygiène alimentaire



sur crémaillères



à barreaux

casiers à batterie

■ toutes dimensions possibles

3/4 niveaux pleins
ou barreautés
fixes



niveaux
amovibles



réglables