



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](http://www.firminox.fr)

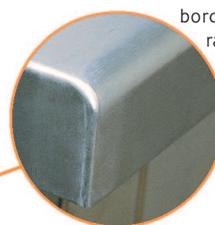
R  
A  
N  
G  
E  
M  
E  
N  
T

# 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

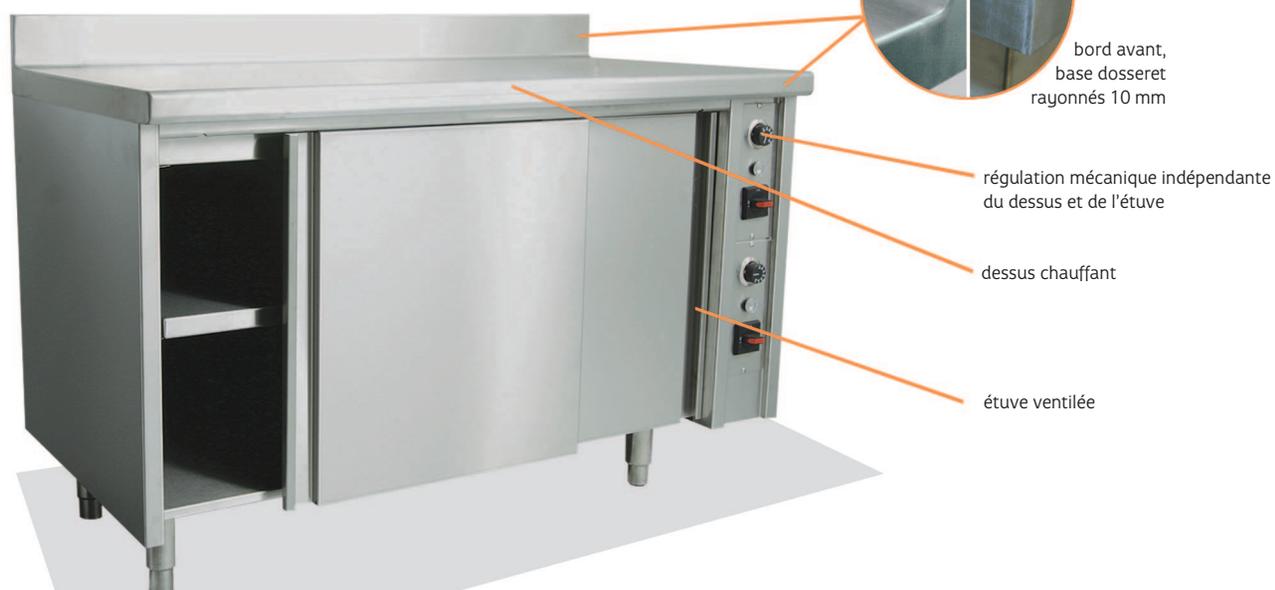
## caractéristiques générales

- 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