



ALPHA900



ANGELO PO

Представительство на территории РФ:



а/я 7, 117485, Россия, Москва, Миклухо-Маклая, 23 Б, т/факс: 007+495+101 3986
e-mail: gabel@dol.ru, www.praktika.df.ru





ВСЕЛЕННАЯ - разнообразие в единстве...

...наша **КУХНЯ** как центр вселенной.



Представительство на территории РФ:



а/я 7, 117485, Россия, Москва, Миклухо-Маклая, 23 Б, т/факс: 007+495+101 3986
e-mail: gabel@dol.ru, www.praktika.df.ru



ALPHA900 – новое слово в проектировании профессиональной кухни. Технологическое преимущество во всех его аспектах – производительности, используемых материалах, конструкции - все это Alpha900.

Достаточно простого взгляда для понимания революционности дизайна нового модельного ряда. Тщательная продуманность во всем, точная подгонка всех деталей, внимание к мелочам, которые не ускользнут от взгляда профессионала, характерны для нового модельного ряда. Использование технологии лазерной резки для производства рабочих поверхностей функциональных элементов позволило достичь недостижимой ранее точности стыковки. Благодаря применению в качестве материала нержавеющей стали AISI 304 толщиной 2 мм достигнута беспрецедентная прочность и жесткость всей конструкции.



Представительство на территории РФ:



с 1990 года

а/я 7, 117485, Россия, Москва, Миклухо-Маклая, 23 Б, т/факс: 007+495+101 3986
e-mail: gabel@dol.ru, www.praktika.df.ru

Выдающиеся потребительские свойства, столь ценимые профессионалами из разных стран, явились результатом серьезных инвестиций в технологии проектирования и производства.

Среди них:

- сверхнадежная новая система электронного зажигания в газовом оборудовании;
- горелки «двойная корона» мощностью до 10 кВт;
- плиты со сплошным настилом с максимальной температурой до + 500°C;
- грили непосредственной жарки с инновационной системой очистки;
- новые фритюрницы с часовой производительностью до 78 кг.

ALPHA900 – это лучшее решение для создания кухни полностью соответствующей международному гигиеническому стандарту HACCP. Это стало возможно благодаря полному соответствию требованиям международных гигиенических стандартов UNI EN 1672-2 и UNI 8421 и получению авторизации на соответствие стандарту CSQA. Все оборудование сертифицировано на соответствие требованиям гигиенических стандартов РФ.





Представительство на территории РФ:



а/я 7, 117485, Россия, Москва, Миклухо-Маклая, 23 Б, т/факс: 007+495+101 3986
e-mail: gabel@dol.ru, www.praktika.df.ru

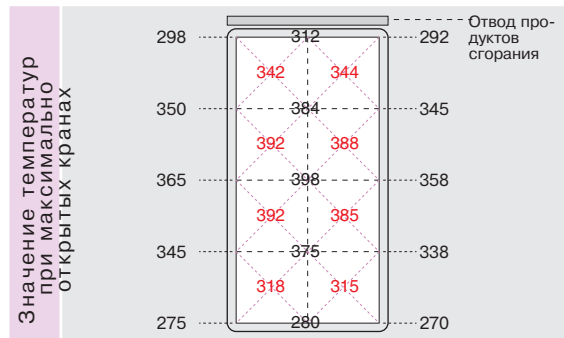
Плиты с открытыми горелками

В ALPHA900 предлагаются различные модели газовых плит. Во всех моделях использована цельноштампованная конструкция верхней части и горелки мощностью 4, 7 и 10 кВт с одно- или двойным пламенем или с «двойной короной».











Вы можете выбрать из моделей с 2, 4, 6 или 8 горелками комбинированными с газовой или электрической статической духовкой, снабженной новой безотказной электронной системой зажигания, мощной теплоизоляцией. Внутренний размер позволяет использовать стандартные емкости и решетки форматом GN2/1. Конструкция полностью из нержавеющей стали AISI430 со съемными направляющими. Три положения противня по высоте духовки;

- в плите с 6 горелками с духовым шкафом дополнительно встроен шкаф с штампованными направляющими под GN1/1.

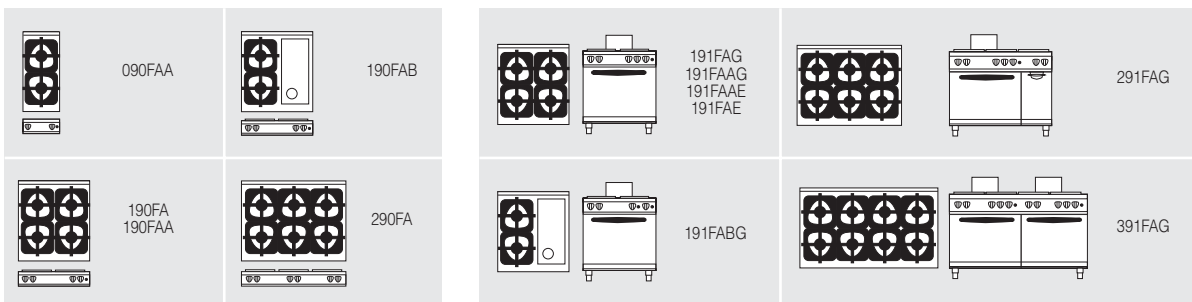
Распределение температурного поля





Модель											400V3 50/60 Hz	
												см
090FAA	40x90x24		1	1							17	
190FA	80x90x24	1	2	1							28	
190FAA	80x90x24		2	2							34	
190FAB	80x90x24		1	1	1						24	
290FA	120x90x24	1	2	3							48	
191FAG	80x90x90	1	2	1		1					35,5	
191FAAG	80x90x90		2	2		1					41,5	
191FABG	80x90x90		1	1	1	1					31,5	
291FAG	120x90x90	1	2	3		1		1			55,5	
391FAG	160x90x90	2	4	2		2					71	
191FAAE	80x90x90		2	2				1			34	5,4
191FAE	80x90x90	1	2	1				1			28	5,4

ВЕРХНИЙ МОДУЛЬ БЕЗ СТЕНДА



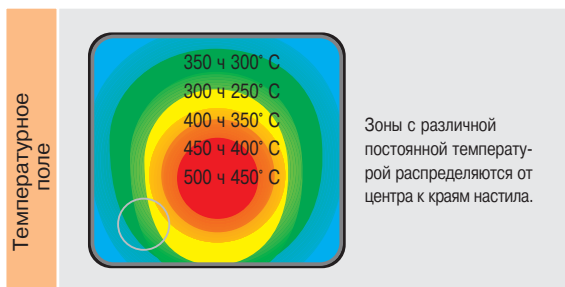
Представительство на территории РФ:



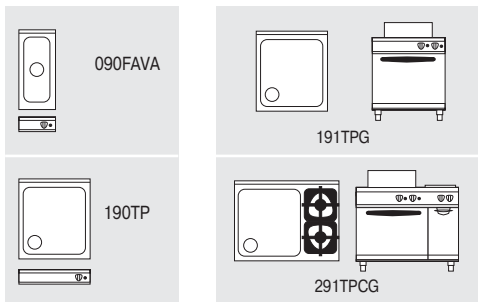
а/я 7, 117485, Россия, Москва, Миклухо-Маклая, 23 Б, т/факс: 007+495+101 3986
e-mail: gabel@dol.ru, www.praktika.df.ru

Плиты со сплошным настилом.

Приготовление блюд на газу без прямого нагрева возможно с использованием плит со сплошным металлическим настилом изготовленным из термически устойчивого сплава 16М05 толщиной 15 мм. Нагрев осуществляется с помощью специальной горелки мощностью 12 кВт, установленной под настилом. Пилотное пламя горелки зажигается с помощью новой электронной системы. При работе на поверхности плиты существует температурное поле с максимальной температурой +500°C в центре уменьшающейся по направлению к краям. Полезная площадь настила 50 дм².



ВЕРХНИЙ МОДУЛЬ БЕЗ СТЕНДА



Модель							
	см	Ш 110мм 7кВт	Ш 130мм 10 кВт	кВт 7	дм ² 51 кВт 12	2/1 GN 53,5x65x30 см 7,5 кВт	1/1 GN 33x75x35 см кВт
090FAVA	40x90x24			1			7
190TP0	80x90x24				1		12
191TPG	80x90x90				1	1	19,5
291TPCG	120x90x90	1	1		1	1	36,5

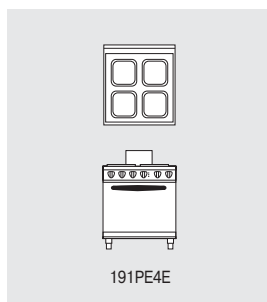
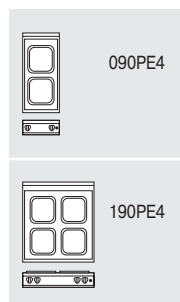
Представительство на территории РФ:








а/я 7, 117485, Россия, Москва, Миклухо-Маклая, 23 Б, т/факс: 007+495+101 3986
e-mail: gabel@dol.ru, www.praktika.df.ru



ВЕРХНИЙ МОДУЛЬ БЕЗ СТЕНДА



Модель	 см	 кВт 4	 2/1 GN 53,5x65x30 см  5,4 кВт	 400V3 50/60 Hz кВт
090PE4	40x90x24	2		8
190PE4	80x90x24	4		16
191PE4E	80x90x90	4	1	21,4



Электрические плиты.

Предлагаются модели с 2-мя или 4-мя конфорками в варианте для установки на стенд или со статическим духовым шкафом.

Конфорки мощностью 4 кВт герметично запрессованы в рабочую поверхность плиты и снабжены пятипозиционным регулятором мощности.

Рабочая поверхность толщиной 2 мм снабжена выштампованной канавкой для сбора возможных подтеков, что максимально упрощает процедуру мойки плиты.

Представительство на территории РФ:



а/я 7, 117485, Россия, Москва, Миклухо-Маклая, 23 Б, т/факс: 007+495+101 3986
e-mail: gabel@dol.ru, www.praktika.df.ru

Грили непосредственной жарки и мангалы с керамическими элементами.

Сконструированы для обеспечения максимальной производительности, равномерной температуры на поверхности. Рабочая поверхность изготавливается из полированной или хромированной стали Fe510D или из двухслойного металла (12 мм Fe510D внутри + 3 мм нержавеющей стали AISI316L снаружи). Поверхность герметично сварена в рабочую поверхность.

В газовых моделях нагрев каждой зоны осуществляется с помощью 3-х рядной горелки суммарной мощностью 10 кВт. Для воспламенения используется новейшая электронная система.

В электрических моделях для нагрева используются усиленные ТЭНы из нержавеющей стали AISI309.

В обоих случаях температура регулируется и поддерживается электронным термостатом. Жиры и соки, выделяющиеся в процессе приготовления, стекают через отверстие, расположенное у фронтальной части жарочной поверхности. Стекающие продукты собираются в съемную емкость, расположенную внизу в шкафу или под грилем. Также возможно постоянное соединение с системой сбора жиров. Электрические модели со встроенным шкафом снабжены встроенными автоматическими пускателями.

Мангалы с керамическими элементами с газовым нагревом имитируют процесс приготовления над углями. Керамические элементы регулярной формы нагреваются снизу пламенем трубовидной горелки. Горелка снабжена ступенчатым регулятором степени нагрева, термостатом безопасности и пилотным пламенем. Стекающие с продукта капли жира и соки попадают на рассекатель керамических элементов и по каналам стекают во фронтальный накопитель.

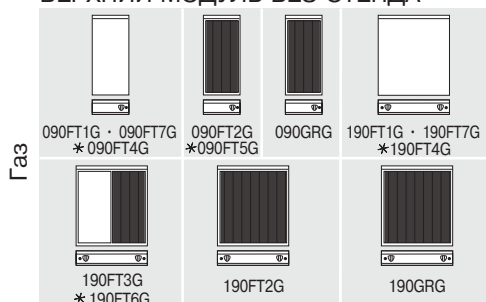
Выпускаются две модели: 1/2 модуля и целый модуль.



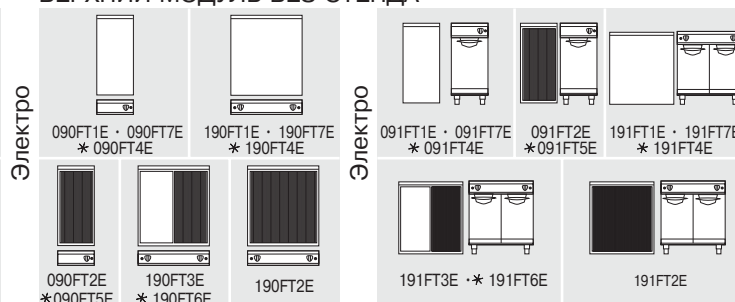


Модель										400V3 50/60	
Fe510D	* cr	COMPOUND	см	см	дм ²	°C	°C - Cr	Вт/дм ²	кВт	Вт/дм ²	кВт
090FT1G	090FT4G	090FT7G	40x90x24	31,5x63,5	20	140° - 340°	120° - 280°	500	10		
090FT2G	090FT5G		40x90x24	31,5x63,5	20	140° - 340°	120° - 280°	500	10		
190FT1G	190FT4G	190FT7G	80x90x24	71,5x63,5	45	140° - 340°	120° - 280°	444	20		
190FT3G	190FT6G		80x90x24	71,5x63,5	45	140° - 340°	120° - 280°	444	20		
190FT2G			80x90x24	71,5x63,5	45	140° - 340°	120° - 280°	444	20		
090/1FT1E	090/1FT4E	090/1FT7E	40x90x24/90	31,5x63,5	20	100° - 270°	100° - 270°			330	6,6
090/1FT2E	090/1FT5E		40x90x24/90	31,5x63,5	20	100° - 270°	100° - 270°			330	6,6
190/1FT1E	190/1FT4E	190/1FT7E	80x90x24/90	71,5x63,5	45	100° - 270°	100° - 270°			293	13,2
190/1FT3E	190/1FT6E		80x90x24/90	71,5x63,5	45	100° - 270°	100° - 270°			293	13,2
190/1FT2E			80x90x24/90	71,5x63,5	45	100° - 270°	100° - 270°			293	13,2
090GRG			40x90x24	33x61	20,1			448	9		
190GRG			80x90x24	68x61	41,5			434	18		

ВЕРХНИЙ МОДУЛЬ БЕЗ СТЕНДА



ВЕРХНИЙ МОДУЛЬ БЕЗ СТЕНДА



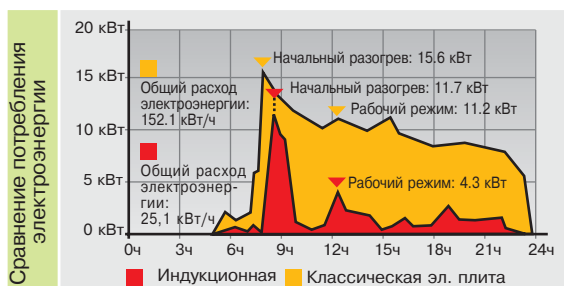
Представительство на территории РФ:



а/я 7, 117485, Россия, Москва, Миклухо-Маклая, 23 Б, т/факс: 007+495+101 3986
e-mail: gabel@dol.ru, www.praktika.df.ru

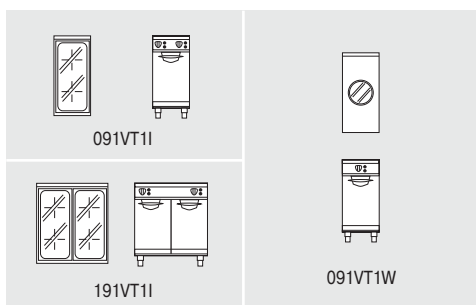
Индукционные плиты.

Спроектированы для расширения функциональных возможностей серии ALPHA900. Плиты выпускаются на базе индукционного нагревательного элемента мощностью 5 кВт диаметром 30 см. Также предлагается версия с полусферическим элементом для использования со сковородой вок. Нагрев автоматически активируется при присутствии посуды над индукционным элементом, а мощность пропорциональна площади дна используемой посуды. Потери тепла характерные для обычных газовых и электрических плит отошли в прошлое. В случае индукционных плит эффективность использования электроэнергии возрастает до 90%. Медленное тушение становится возможным благодаря использованию точного 10-ти позиционного регулятора. Стекло-керамическая поверхность герметично встроена в рабочую поверхность и может быть легко очищена.



Экономический эффект

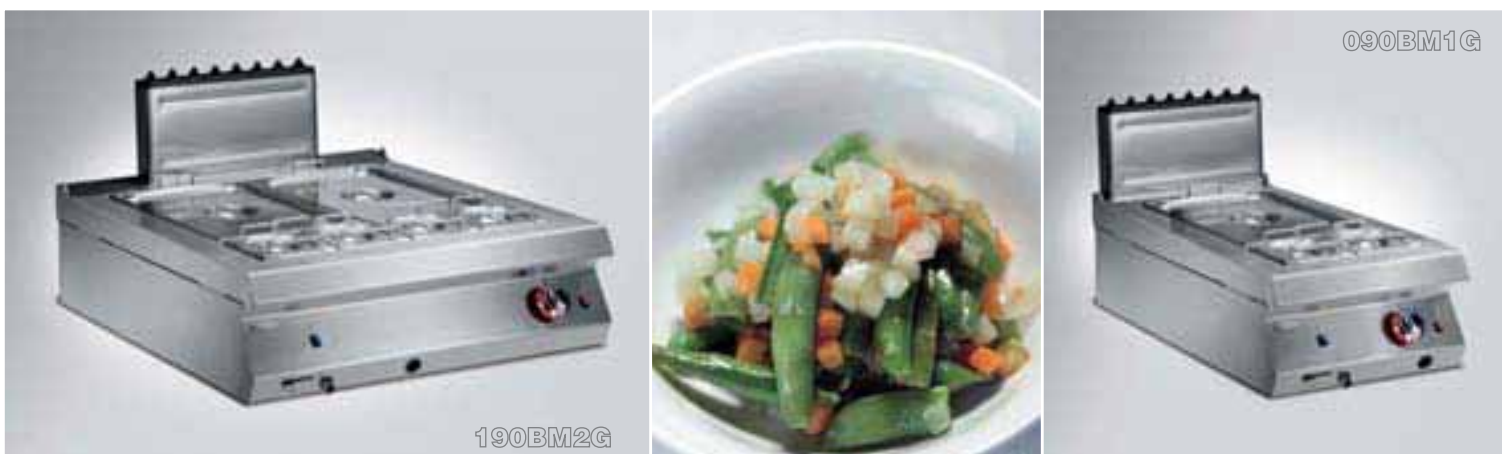
	Обычная плита	Индукционная
	Дневное потребление электроэнергии	152,1 кВт/ч
	Экономия	Доход (Euro)
Ежедневная	127 кВт/ч	8,89
Ежемесячная	3810 кВт/ч	266,70
Годовая	45720 кВт/ч	3200,40











Модель				
	см	Ш 300мм 5 кВт	см	400V3 50/60 Hz кВт
091VT1I	40x90x90	2	35x73,5x34,5	10
191VT1I	80x90x90	4	70x73,5x34,5	20
091VT1W	40x90x90	1	35x73,5x34,5	5







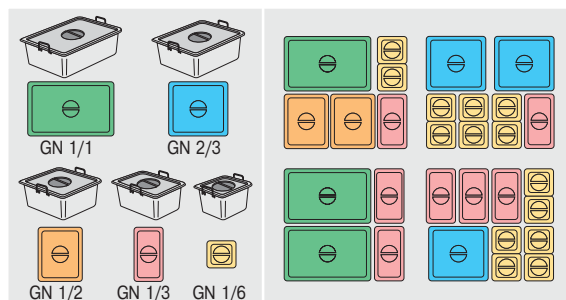
Представительство на территории РФ:



ВЕРХНИЙ МОДУЛЬ БЕЗ СТЕНДА

Газ	 090BM1G	 190BM2G
	 090BM1E	 190BM2E
Электро	 090BM1E	 190BM2E
	 090BM1G	 190BM2G

Модель				
	см	см	кВт	кВт - v - Hz
090BM1G	40x90x24	30,5x68,6x16	5	
190BM2G	80x90x24	30,5x68,6x16	8	
090BM1E	40x90x24	30,5x68,6x16		3 - 230V 1N - 50/60
190BM2E	80x90x24	30,5x68,6x16		6 - 400V 3N - 50/60



Мармиты.

Емкость из нержавеющей стали 18-10 герметично сварена в рабочую поверхность, имеет закругленные углы для простой очистки. Заполнение водой путем подключения к водопроводной сети через соленоидный клапан, управляемый с контрольной панели. Слив воды, регулируемый краном через носик, расположен на фронтальной панели. Термостатированный нагрев (в т.ч. и в газовой модели) для точного поддержания требуемой температуры пищи. Для предотвращения перегрева служит защитный термостат. Мармиты имеют гастрономические размеры. Примеры комплектации мармита емкостями показаны на схемах выше.

Представительство на территории РФ:



а/я 7, 117485, Россия, Москва, Миклухо-Маклая, 23 Б, т/факс: 007+495+101 3986
e-mail: gabel@dol.ru, www.praktika.df.ru

Фритюрницы

Получаемая методом холодного штампования ванна фритюрницы вварена в рабочую поверхность. Округлые углы ванны предотвращают скопление отходов жарки и упрощают мойку фритюрницы в конце рабочего дня. Емкость имеет углубление во фронтальной части, что облегчает слив масла. Все модели укомплектованы как стандартными термостатами, так и термостатами безопасности. Предлагается два варианта панелей управления – цифровая и аналоговая версии.

В модели с электронной панелью управления предусмотрено регулирование температуры фритюра в диапазоне от 0 до + 190оС с точностью +/- Градус Цельсия, специальная программа плавления фритюра и удержания его в разогретом состоянии облегчают работу повара.

Газовые модели.
Нагрев осуществляется посредством теплообменников, изготовленных из нержавеющей труб (AISI304). Для точного поддержания температуры использован термостат с функцией модулирования расхода газа. Горелки мощностью 11/21 кВт на емкость позволяют получить удельную мощность 917/955 Вт/л, что гарантирует высокую производительность даже при приготовлении замороженных продуктов. Использована современная электронная система зажигания.

Электрические модели.
Специальная конструкция нагревательных элементов, встроенных в ванну фритюрницы, позволяет поворачивать элементы вокруг продольной оси на 90 Градусов, что значительно облегчает очистку. Мощность 7,3/18 кВт на ванну позволяют получить удельную мощность 811/857 Вт/л, что гарантирует высокую производительность даже при приготовлении замороженных продуктов.



ЭЛЕКТРОННАЯ ПАНЕЛЬ

Индикатор температуры



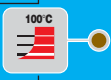
Старт/Стоп



Выбор температуры



Предварительный нагрев



091 FR1 ED





Модель								
	см	л.			Вт/л	кг/ч	кВт	кВт - 400V 3N - 50/60 Hz
091FR1GD	40x90x90	1	22	●	955	31	21	0,03 - 230V 1N - 50
091FR1G	40x90x90	1	22	●	955	26	21	0,03 - 230V 1N - 50
091FR3GD	40x90x90	1	12	●	917	13	11	0,03 - 230V 1N - 50
091FR3G	40x90x90	1	12	●	917	11	11	0,03 - 230V 1N - 50
191FR2GD	80x90x90	2	22+22	●	955	62	42	0,06 - 230V 1N - 50
191FR2G	80x90x90	2	22+22	●	955	52	42	0,05 - 230V 1N - 50
191FR4GD	80x90x90	2	12+12	●	917	26	22	0,06 - 230V 1N - 50
191FR4G	80x90x90	2	12+12	●	917	22	22	0,05 - 230V 1N - 50
091FR1ED	40x90x90	1	21	●	857	36		18
091FR1E	40x90x90	1	21	●	857	34		18
091FR3ED	40x90x90	1	9	●	811	15		7,3
091FR3E	40x90x90	1	9	●	811	13		7,3
191FR2ED	80x90x90	2	21+21	●	857	72		36
191FR2E	80x90x90	2	21+21	●	857	78		36
191FR4ED	80x90x90	2	9+9	●	811	30		14,6
191FR4E	80x90x90	2	9+9	●	811	26		14,6

Газ		091FR1GD 091FR1G л. 22	091FR3GD 091FR3G л. 12		191FR2GD 191FR2G л. 22+22	191FR4GD 191FR4G л. 12+12
Электро		091FR1ED 091FR1E л. 21	091FR3ED 091FR3E л. 9		191FR2ED 191FR2E л. 21+21	191FR4ED 191FR4E л. 9+9



Представительство на территории РФ:



а/я 7, 117485, Россия, Москва, Миклухо-Маклая, 23 Б, т/факс: 007+495+101 3986
e-mail: gabel@dol.ru, www.praktika.df.ru

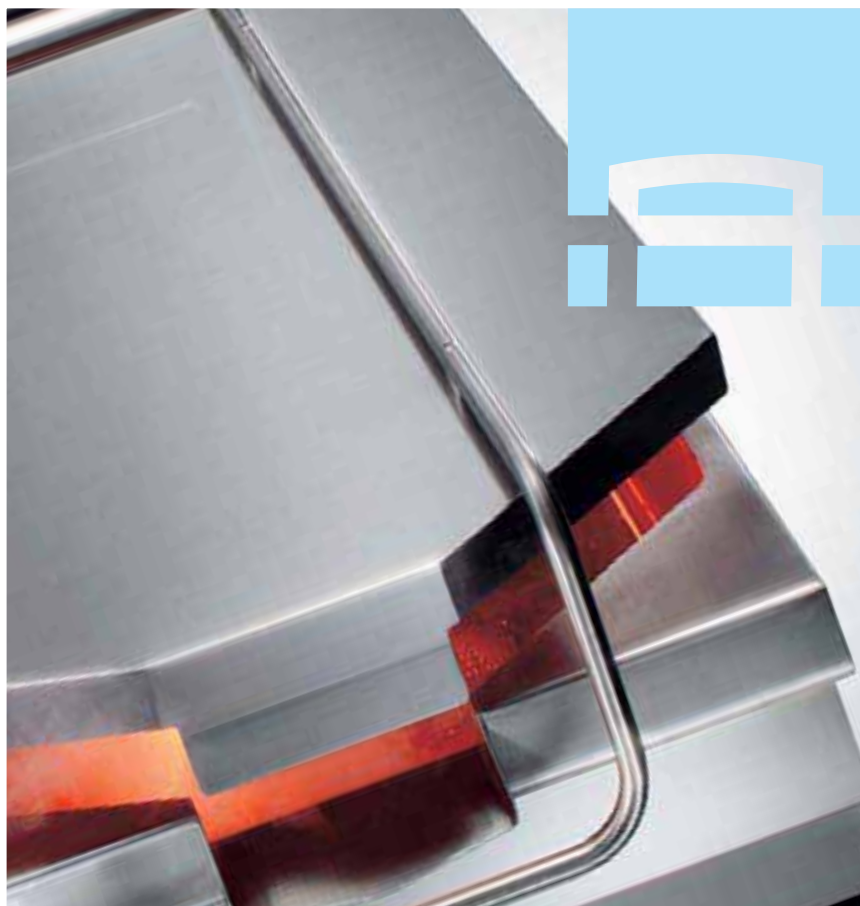
Сковороды. Пищеварочные КОТЛЫ.

Сковороды

Рабочая емкость изготовлена из нержавеющей стали 18-10 и предлагается в двух вариантах:
- с площадью дна 44 дм²(объем 85 л);
- с площадью дна 68 дм²(объем 130 л).
Для равномерного распределения тепла дно сковороды, соприкасающееся с нагревательными элементами изготавливается либо из сплава Fe510D, либо из нержавеющей стали 18-10 толщиной 10 мм. Механизм опрокидывания выпускается в вариантах с ручным или электрическим приводом. Система защиты автоматически отключает нагрев при поднимании емкости. Для регулировки температуры служит термостат. Защитный термостат предотвращает подгорание продукта в случае аварии регулирующего термостата. Газовый и электрический нагрев.

Пищеварочные котлы

В модельном ряду Alpha900 предлагается особенно широкий выбор пищеварочных котлов. Газовые и электрические источники нагрева с объемам от 100 до 250 литров. Емкости цилиндрической формы с нормальной или автоклавной крышками, либо емкость прямоугольной формы вмещающая три гастоёмкости GN1/1. Рабочие емкости изготовлены из нержавеющей стали 18-10, дно изготовлено из особо стойкой полированной нержавеющей стали AISI316. Максимальный объем выштампован на внутренней боковой стенке рабочей емкости. Модели с прямым и непрямым нагревом через пароводяную рубашку.





Модель									
	см	л.	dm ²			W/dm ²	кВт	кВт	
191BR1G	80x90x90	85	44	●		455	20	0,03 - 230V 1N - 50 Hz	
191BR1GA	80x90x90	85	44		●	455	20	0,12 - 230V 1N - 50 Hz	
191BR2G	80x90x90	85	44	●		455	20	0,03 - 230V 1N - 50 Hz	
191BR2GA	80x90x90	85	44		●	455	20	0,12 - 230V 1N - 50 Hz	
291BR1G	120x90x90	132	68	●		441	30	0,03 - 230V 1N - 50 Hz	
291BR1GA	120x90x90	132	68		●	441	30	0,15 - 400V 3N - 50 Hz	
291BR2G	120x90x90	132	68	●		441	30	0,03 - 230V 1N - 50 Hz	
291BR2GA	120x90x90	132	68		●	441	30	0,15 - 400V 3N - 50 Hz	
191BR1E	80x90x90	85	44	●		273		12 - 400V 3N - 50 Hz	
191BR2E	80x90x90	85	44	●		273		12 - 400V 3N - 50 Hz	
191BR2EA	80x90x90	85	44		●	273		12 - 400V 3N - 50 Hz	
291BR1E	120x90x90	132	68	●		265		18 - 400V 3N - 50/60 Hz	
291BR2E	120x90x90	132	68	●		265		18 - 400V 3N - 50/60 Hz	
291BR2EA	120x90x90	132	68		●	265		18 - 400V 3N - 50/60 Hz	

Газ			191BR1G 191BR1GA 191BR2G 191BR2GA			291BR1G 291BR1GA 291BR2G 291BR2GA	<p>270°C</p> <p>Газовый клапан с модуляцией - модельный ряд Alpha900</p> <p>Традиционный 2-х позиционный клапан</p>	Сглаживание колебаний температуры
	Электро			191BR1E 191BR2E 191BR2EA				

Модель											
	см	л.				кг/ч				кВт	кВт -400V 3N/ - 50/60 Hz
191PD1G	80x90x90	110 / 100	●				●			24	
191PD2G	80x90x90	150 / 140	●				●			24	
291PD3G	120x90x90	290 / 250	●				●			38	
191PI1G	80x90x90	110 / 100		●			●			24	
191PI1GA	80x90x90	110 / 100		●			●	●		24	
191PI2G	80x90x90	153 / 142		●			●			24	
191PI2GA	80x90x90	153 / 142		●			●	●		24	
291PI3G	120x90x90	290 / 250		●			●			35	0,05 - 230V 1N - 50/60
191PI2E	80x90x90	145 / 135					●				
191PI2EA	80x90x90	145 / 135					●	●			14
291PI3E	120x90x90	290 / 250					●	●			14
191PI2V	80x90x90	145 / 135					●				24
191PI2VA	80x90x90	145 / 135					●				

Газ			191PD1G 191PD2G 191PI1G 191PI1GA 191PI2G 191PI2GA			291PI3G 291PD3G	Паровой нагрев 191PI2V 191PI2VA	Непрямой нагрев Прямой нагрев 	Принцип работы
	Электро			191PI2E 191PI2EA					

Представительство на территории РФ:



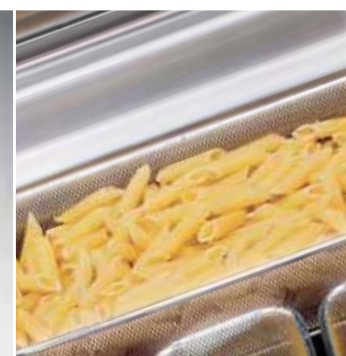
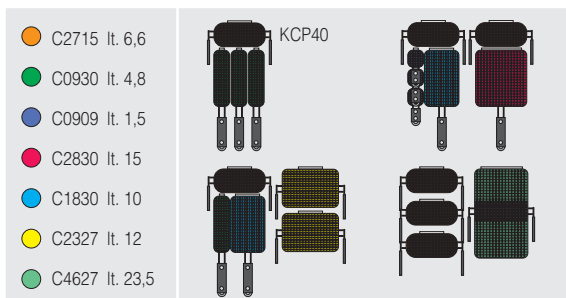
а/я 7, 117485, Россия, Москва, Миклухо-Маклая, 23 Б, т/факс: 007+495+101 3986
e-mail: gabel@dol.ru, www.praktika.df.ru

Аппараты отваривания макаронных изделий.

Специально спроектированы для обслуживания 'a la carte'. Рабочая емкость изготовлена из нержавеющей стали AISI316L и герметично сварена в рабочую поверхность. Емкость имеет большое углубление во фронтальной части для накопления крахмала, выделяющегося в процессе приготовления. Во фронтальной части установлена специальная полка с дренажем, предназначенная для сливания излишков воды из продукта после приготовления. Приподнятые по периметру на 4 мм стенки предотвращают разбрызгивание воды. Подача воды регулируется посредством соленоидного клапана управляющегося устройством защиты от «сухого хода».

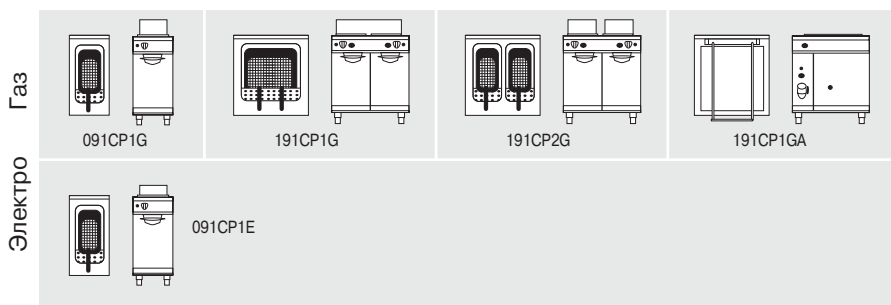
Модели с газовым нагревом
Прямой нагрев емкости посредством газовой горелки (14 кВт) с защитным клапаном. Горелки снабжены пилотным пламенем и датчиком наличия пламени. Поджигание пламени посредством современной электронной системы.

Модели с электрическим нагревом
Нагрев спомощью ТЭНов установленных в каждой емкости (12 кВт).





Модель						
	см	кол-во ванн	л.	Вт/л	кВт	кВт - 400V 3N - 50 Hz
091CP1G	40x90x90	1	40	350	14	230V 1N - 50 Hz
191CP1G	80x90x90	1	80	350	28	230V 1N - 50 Hz
191CP2G	80x90x90	2	80	350	14+14	230V 1N - 50 Hz
191CP1GA	80x90x90	1	150	160	25	0,16
091CP1E	80x90x90	1	40	300		12 - 400V 3 - 50/60 Hz



Представительство на территории РФ:



а/я 7, 117485, Россия, Москва, Миклухо-Маклая, 23 Б, т/факс: 007+495+101 3986
e-mail: gabel@dol.ru, www.praktika.df.ru

Нейтральные элементы.

Верхние элементы.

Рабочие поверхности изготовлены из нержавеющей стали 18-10 толщиной 2 мм и снабжены звукопоглощающей прокладкой и сотовой структурой с общей толщиной 60 мм.

Рамы для установки.

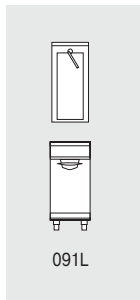
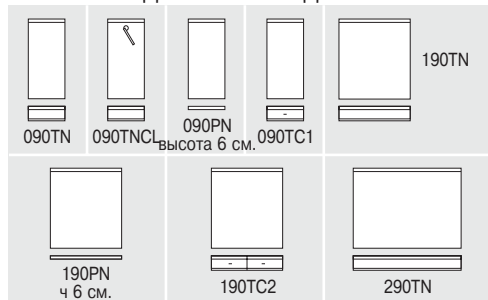
Свободностоящие рамы полностью изготовлены из нержавеющей стали 18-10 и предназначены для консольной установки функциональных элементов, как это было ранее в серии DELTA.

Стенды – нижние ящики.


Предлагаются в вариантах с дверями, без дверей, с выдвижными ящиками на телескопических направляющих с внутренним объемом GN1/1 x 100 мм. Стенды изготовлены из нержавеющей стали 18-10.10.




ВЕРХНИЙ МОДУЛЬ БЕЗ СТЕНДА



Модель	
	см
090TN	40x90x24
090TNCL	40x90x24
090PN	40x90x6
090TC1	40x90x24
091L	40x90x90
190TN	80x90x24
190PN	80x90x6
190TC2	80x90x24
290TN	120x90x24

Модель	
	см
04CPF	40
22CPF	220

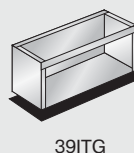
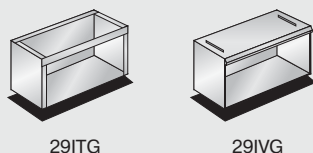
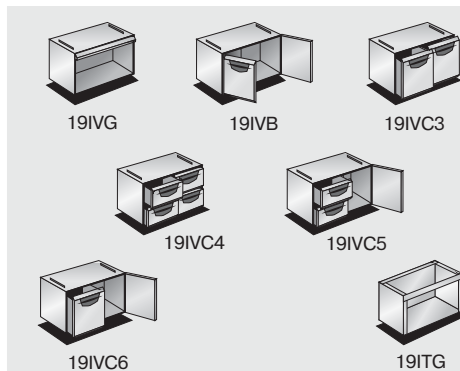
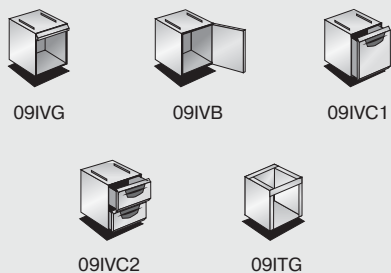
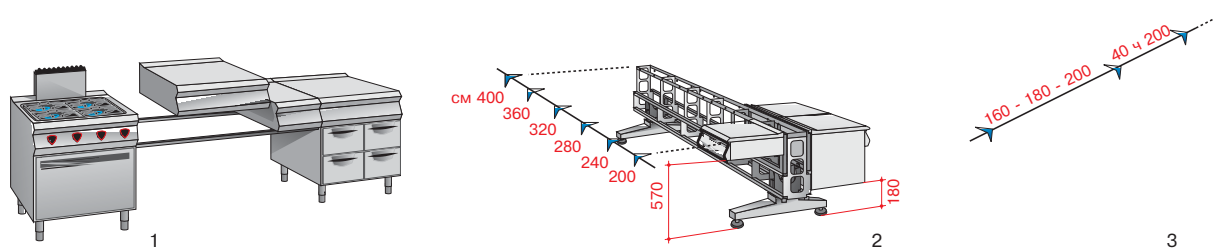
Модель	
	см
шCPRF	40
1CPRF	80
2CPRF	120
3CPRF	160

Представительство на территории РФ:



а/я 7, 117485, Россия, Москва, Миклухо-Макляя, 23 Б, т/факс: 007+495+101 3986
e-mail: gabel@dol.ru, www.praktika.df.ru

ALPHA900 МОДУЛЬНАЯ КОНСТРУКЦИЯ



ALPHA900... кухня по размеру

ALPHA900 представляет из себя полностью модульную конструкцию позволяющую Вам подобрать необходимый Вам набор функциональных элементов. Дополнительно у Вас есть возможность выбрать 3 варианта установки.

1. Отдельностоящая установка на ножках (опция), с возможностью выбора комбинаций из функциональных элементов, верхних элементов, верхних элементов + нижних ящиков. Возможность выбора из более чем 100 моделей.
2. Констойная установка на одно или двухсторонних опорных рамах со скрытием подводок внутри рам. Полная свобода проектирования, эстетическое совершенство и идеальные гигиенические условия в месте установки.
3. Установка на нержавеющей или кафельном плинтусе, достигается за счет использования рамы, изготовленной из нержавеющей стали 18-10 толщиной 3 мм.



Представительство на территории РФ:



с 1990 года

а/я 7, 117485, Россия, Москва, Миклухо-Маклая, 23 Б, т/факс: 007+495+101 3986
e-mail: gabel@dol.ru, www.praktika.df.ru



ANGELO PO Grandi Cucine SpA
41012 CARPI (MO) - ITALY
S/S Romana Sud, 90/F
Tel. +39/059/639 411
Fax +39/059/642 499
<http://www.angelopo.it>
E-mail: angelopo@angelopo.it

Quality System Certified
UNI EN ISO 9001:2000



Certification n ° CSQ 9190.ANPO



7900030-4

В соответствии с политикой постоянного улучшения потребительских свойств выпускаемых изделий Angelo Po grandi cucine S.p.A. оставляет за собой права на внесение изменений в спецификации выпускаемых изделий без предварительного уведомления.

Представительство на территории РФ:



с 1990 года

а/я 7, 117485, Россия, Москва, Миклухо-Маклая, 23 Б, т/факс: 007+495+101 3986
e-mail: gabel@dol.ru, www.praktika.df.ru