



Un inox qualité, notre priorité

Mittel

Gastromachines SA collabore depuis 10 ans avec l'entreprise MittelGoup, spécialiste incontournable de l'inox sur mesure. La proximité et le professionnalisme des 2 entreprises vous garantissent un résultat optimal. Durabilité exceptionnelle, résistance à la corrosion, facilité de nettoyage : l'acier inoxydable se conforme parfaitement aux besoins et aux contraintes des professionnels de cuisine.

Lavage

Eviers sur mesure soudés au plan de travail selon normes d'hygiène H2. Dimensions de bassins au choix



Nos inox s'adaptent parfaitement aux divers lave-vaisselles de la gamme. Chaque cuisine étant unique, Nous nous efforçons à vous trouver les éléments souhaités.



Plans de travail

Junction à baïonnette, pour plans de travail longs ou complexes, pour un parfait nettoyage qui rend le plan pas seulement fonctionnel mais aussi unique en son genre. Épaisseur acier 1,2 mm /1,5 mm/2,0 mm.

Rayonnage des bords supérieurs en R10 – R30 – R10+R30



Hygiène

Poignées moulées, actionnement lave-mains par le genou, dossieret arrière H100 mm, égouttoir intégré au plan de travail, portes à ouverture 180°, normes d'hygiène H2 ou encore inox AISI 304 font de nos produits un inox de référence.



Tiroirs

Agi - guides inox à extraction totale - avec amortisseur sur demande. Glissières 100% inox pour une qualité et une durabilité maximale.



Sur Mesure

Nous fabriquons nos éléments sur mesure et sur plans. Une vue d'ensemble de vos projets est ainsi possible avant décision. La précision étant indispensable, nous nous efforçons d'éviter la moindre surprise.

