



GASTROMACHINES SA
CUISINES PROFESSIONNELLES

“Un inox de qualité, notre priorité”



Introduction

Gastromachines SA collabore depuis 10 ans avec l'entreprise MittelGoup, spécialiste incontournable de l'inox sur mesure en Italie. 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.

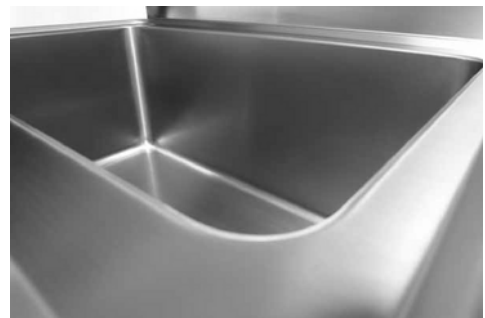
Eviers

Éviers sur mesure soudés au plan de travail

Conformes aux normes d'hygiène H2 – Fabrication entièrement personnalisée

Nos éviers en inox sont réalisés sur mesure et soudés directement au plan de travail, garantissant une surface parfaitement lisse, hygiénique et simple à nettoyer.

Grâce à ce procédé, aucune zone de rétention d'eau ou de bactéries ne se forme : c'est la solution idéale pour répondre aux exigences d'hygiène H2 dans les environnements professionnels.



Compatibilité avec vos lave-vaisselle professionnels

Nos éléments en inox sont conçus pour s'adapter parfaitement aux différents modèles de lave-vaisselle. Que votre cuisine soit compacte ou vaste, nous veillons à intégrer chaque élément de manière harmonieuse pour optimiser vos flux de travail.





GASTROMACHINES SA
CUISINES PROFESSIONNELLES

“Un inox de qualité, notre priorité”

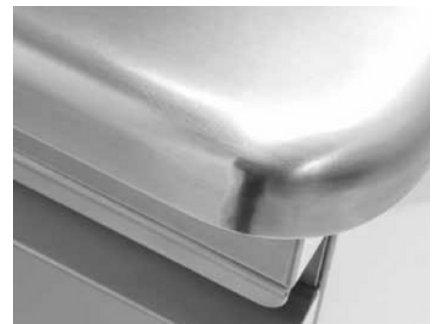
Plan de travail

Conçus pour les environnements culinaires les plus exigeants, nos plans de travail en acier inoxydable se distinguent par leur jonction à baïonnette, idéale pour les configurations longues ou complexes. Cette finition soignée garantit une surface parfaitement lisse, facilitant un nettoyage impeccable et offrant une hygiène irréprochable.

Robustes et raffinés, ils allient fonctionnalité et esthétique, faisant de chaque plan non seulement un outil de travail performant, mais aussi un élément unique de votre espace professionnel.

Disponibles en épaisseurs 1,2 mm, 1,5 mm ou 2,0 mm, ils s'adaptent à toutes les exigences techniques et offrent une durabilité exceptionnelle.

Les bords supérieurs sont soigneusement rayonnés en R10, R30 ou en combinaison R10+R30, offrant une finition à la fois esthétique et sécurisée, tout en améliorant le confort d'utilisation et la durabilité du plan de travail.



Hygiène

Poignées moulées, actionnement du lave-mains par le genou, dossier arrière de 100 mm, égouttoir intégré au plan de travail, portes à ouverture à 180°, conformité aux normes d'hygiène H2 et utilisation d'inox AISI 304 : autant d'éléments qui font de nos équipements une référence incontournable en inox professionnel.





GASTROMACHINES SA
CUISINES PROFESSIONNELLES

“Un inox de qualité, notre priorité”

Tiroirs

AGI – guides inox à extraction totale, avec amortisseur disponible sur demande. Nos glissières 100 % inox garantissent une qualité optimale, une fluidité d'utilisation irréprochable et une durabilité maximale, même en conditions intensives.



Sur-mesure

Nous fabriquons chacun de nos éléments sur mesure et selon vos plans, vous offrant ainsi une vision d'ensemble précise de vos projets avant toute décision. Soucieux d'excellence, nous mettons un point d'honneur à garantir une exécution sans surprise, où chaque détail compte.

