

Dada

COLONNA OPERATIVA—



All'inizio degli anni '90, i piccoli elettrodomestici entrano in cucina. La colonna operativa risponde alle nuove esigenze con un sistema di apertura brevettato Fold&Slide, che rende tutto accessibile senza ingombri: un ampio piano estraibile in acciaio inox, servito da prese, ripiani e cestoni e illuminazione, dove organizzare i robot da cucina e altri elettrodomestici. L'evoluzione della colonna operativa è un sistema ineguagliato per accogliere le moderne workstation in cucina.

- _ larghezze 1050/1356 mm
- _ altezze 2091/2123 mm
- _ cestoni portata dinamica 60 kg
- _ stress test 200.000 aperture (oltre 20 aperture al giorno per 25 anni)
- _ basamento strutturale acciaio, binari di scorrimento in alluminio, con raccordi in zamak brevettati
- _ cerniere autobilanciate e sincronizzate con abilitazione meccanica di apertura e chiusura
- _ ante esterne laccato opaco, laccato lucido, poro aperto
- _ schienale con illuminazione led chef-light per non alterare il colore degli alimenti

SCHEDA
PRODOTTO

REGISTERED
DESIGN

V 08.2014

dada-kitchens.com