

→ Sistema h2 → h2 System

AL
INOX

h2

Sistema h2 h2 System

Igiene e versatilità per tutte le combinazioni.

→ La gamma dei tavoli attrezzati del sistema h2 A.L.Inox è caratterizzata da un'ampia modularità e soprattutto da una costruzione atta a dare una risposta alla problematica "igiene" all'interno dell'ambiente delle cucine professionali. I piani di lavoro prodotti in acciaio inox Aisi304 (18/10), con o senza alzatina, possono raggiungere la lunghezza di 3.900 mm, limite superabile utilizzando la giunzione a baionetta, particolare aggancio tra piani che elimina i ricettacoli derivanti dall'accostamento tra i comuni mobili di serie, agevolando così le operazioni di pulizia.

I piani inoltre sono personalizzabili, possono essere prodotti con lamiera di diverso spessore (da 1 fino a 3 mm), possono essere sagomati con bordi e spigoli raggiati e possono contenere vasche ed invasi direttamente stampati a filo del piano, eliminando così il pericolo di infiltrazioni d'acqua. Ma è nelle basi sottostanti che il sistema h2 si contraddistingue dalle costruzioni standard. I vani armadiati, rigorosamente in acciaio inox Aisi 304 e disponibili in numerose versioni in grado di soddisfare le esigenze più particolari, sono completamente raggiati internamente, caratteristica che li rende eccezionalmente facili da pulire. Le cassettiere sono dotate di guide ad estrazione totale e di telai attrezzati con contenitori GN che possono essere facilmente rimossi per facilitare la loro igienizzazione.

I tavoli attrezzati del sistema h2 possono essere installati su struttura in muratura oppure dotati di piedi da 2" e rifiniti da zoccolatura in acciaio inox Aisi304 facilmente smontabile.

Hygiene and versatility for all configurations.

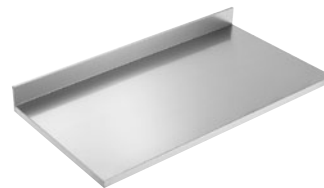
→ The range of equipped work tables of the h2 A.L.Inox system is characterised by outstanding modularity, and above all by its construction, designed to address all problems of hygiene in the professional kitchen. The work tops, made of Aisi304 (18/10) stainless steel, with or without backsplash, can reach the length of 3,900 mm; this limit can be exceeded by using bayonet joints, a special device for coupling tops, which eliminates the spaces resulting from the alignment of standard furniture, and therefore makes cleaning operations easier.

Worktops can also be personalised: they are manufactured with sheet metal of varying thickness (from 1 to 3 mm), can be shaped with rounded edges and corners, and can contain sinks and drainer recesses moulded directly into the worktop, and flush with the same, thus eliminating all risk of water infiltrations. But it is through the underlying bases that the h2 system distinguishes itself from standard constructions. The units with cabinets, rigorously made of Aisi304 stainless steel, and available in numerous versions to suit even the most particular requirements, are completely rounded-off inside, which makes them exceptionally easy to clean. Drawer units have full extension pull-out drawer slides, and racks equipped with GN containers which can easily be removed to facilitate their hygienization.

The equipped work tables of the h2 system can be installed on a masonry base, or stood on 2" feet, and finished with an easy to remove Aisi304 stainless steel skirt board.



Piano di lavoro per tavolo
Work top for table



Piano di lavoro con alzatina per tavolo
Work top with stand for table



Base a giorno con ripiano
Open base unit with shelf



Base a giorno con guide per Gastronorm
Open base unit with guides for Gastronorm sinks



Base porta battente con ripiano
Door base unit with shelf



Base porte scorrevoli con ripiano
Sliding doors base unit with shelf



Base sotto-lavello porta battente
Door base unit for sink



Base sotto-lavello porta scorrevoli
Sliding doors base unit for sink



Base porte scorrevoli doppia apertura con ripiano
Pass trough sliding doors base unit



Base doppia apertura con ripiano
Pass trough open base unit with shelf



Base riscaldata porte scorrevoli
con ripiano
Warming sliding doors base unit
with shelf

Igienizzazione interna
con sistema Bioxigen®
Internal sanitation
system Bioxigen®



Base riscaldata porte scorrevoli
doppia apertura con ripiano
Pass trough warming sliding doors
base unit with shelf

Igienizzazione interna
con sistema Bioxigen®
Internal sanitation
system Bioxigen®



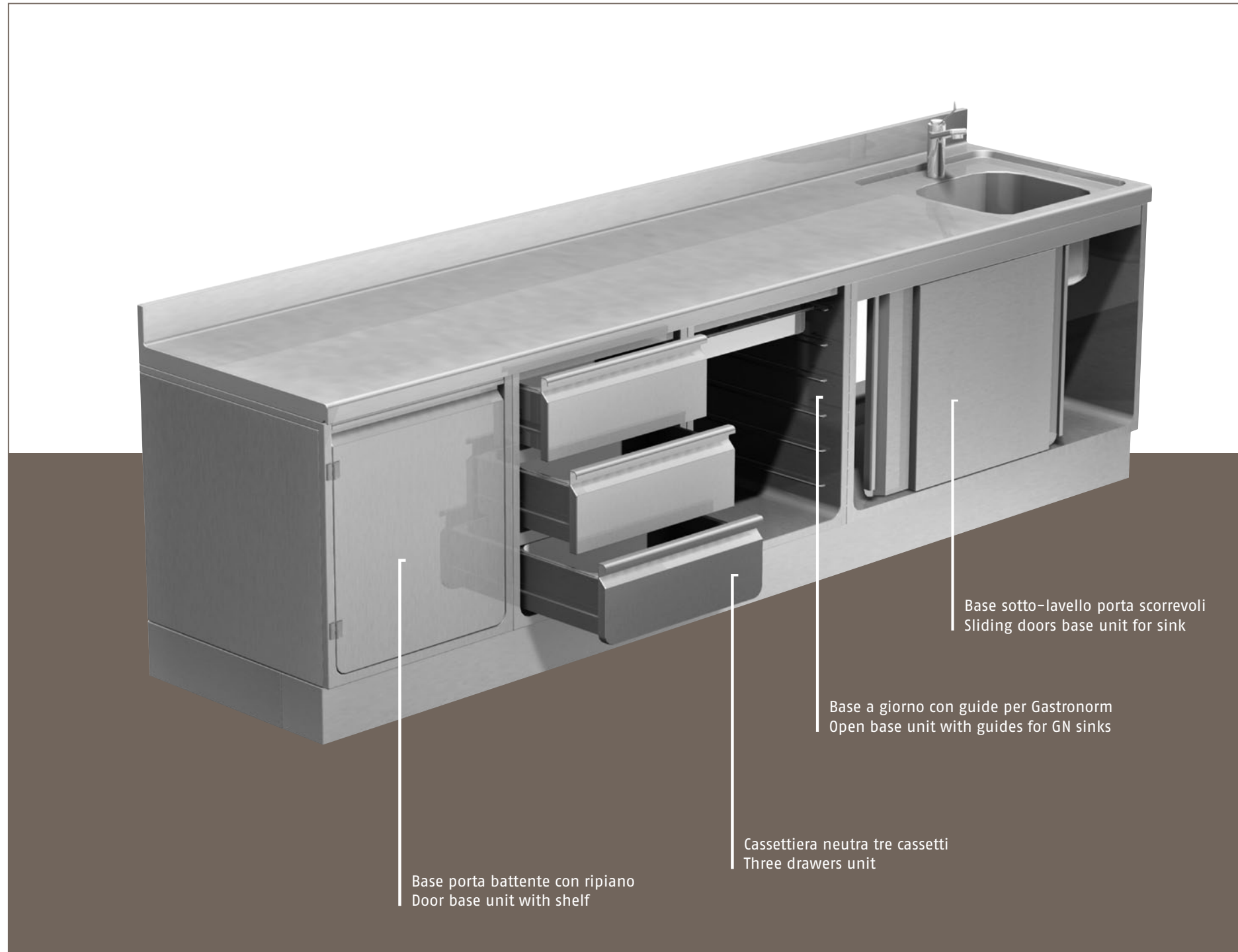
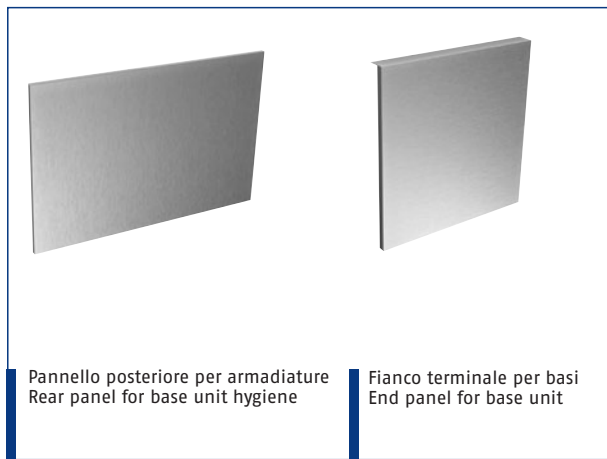
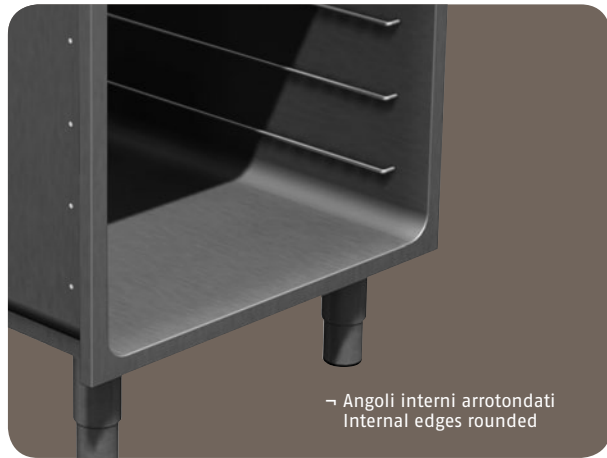
Cassettiera neutra due cassetti
Two drawer unit



Cassettiera neutra tre cassetti
Three drawers unit



Pensile porte scorrevoli
Sliding doors wall unit



→ Sagomature piani → Shapes on tops

→ Alzatina laterale
Side up-stand

→ Foratura piano di cottura con inserimento telaio di rinforzo perimetrale in acciaio inox
Cut out for hob with special stainless steel reinforcing frame under the top

→ Sagomatura su piano di lavoro → Shap on work top

→ Invaso perimetrale sul piano
Working top with raised edges

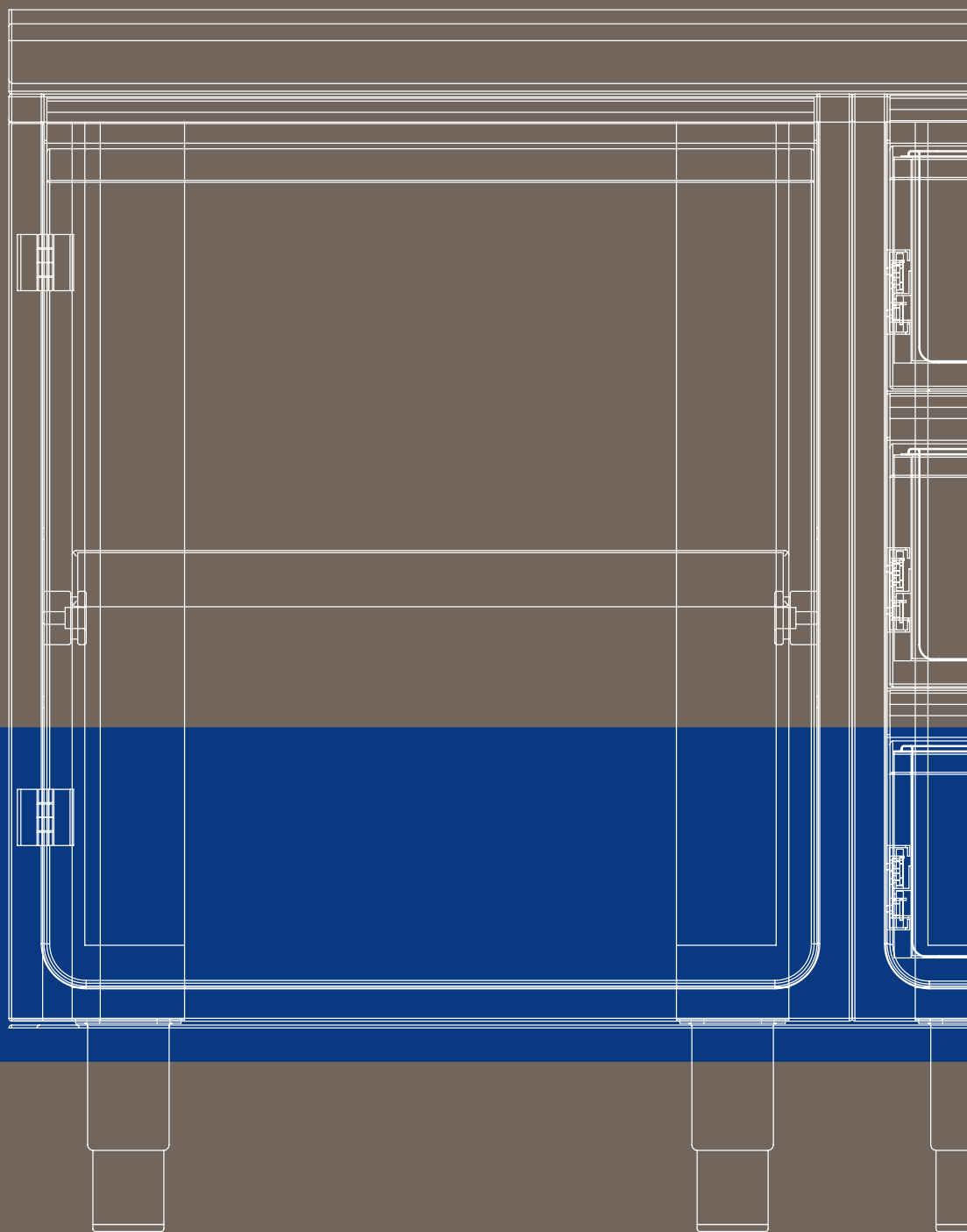
→ Raggiatura frontale R 10 mm
Roll front R 10 mm

→ Raccordo alzatina sul piano
Stand connection with work top

→ Raggiatura frontale R 10 mm + raccordo alzatina sul piano
Roll front R 10 mm + stand connection with work top

→ Doppia raggiatura piano R 10 mm
Double roll R 10 mm

→ Spigolo raggiato R 10 o R 23 mm
Rolled edge R 10 mm or R 23 mm



A.L. INOX srl

via Ponticello 35_31034 Cavaso del Tomba_Treviso

tel 0423 0562004 fax 0423 562557

email info@alinox.it web www.alinox.it