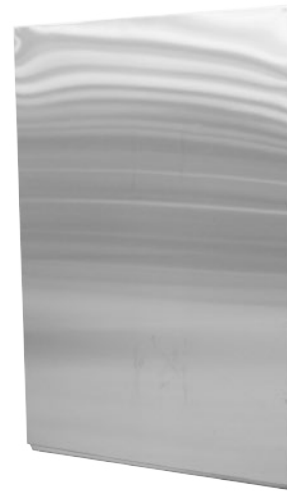


ENAI

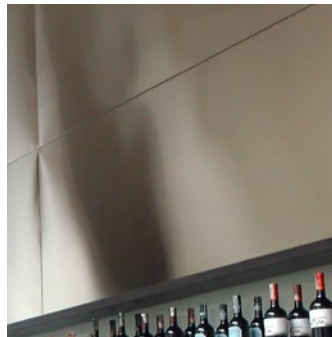
Enchape en acero inoxidable

- Construcción en acero inoxidable calibre 22 referencia 304 anti ácidos.
- Instalados en la pared con finos acabados y dobleces para lograr empalmes perfectos.
- Sujeción mediante tornillos a chazo en pared (si las paredes son en bloque o drywall se deben aplicar refuerzos)*.
- Tamaño máximo de entrepaño 114 cm de alto por 238 cm de ancho.
- Tamaño mínimo de entrepaño sujeto a condición de plegado de la pieza.
- Relleno en:
 - Triplex estructural para enchapes con tomacorrientes o expuestos a golpes.
 - Poliestireno expandido (ICOPOR) para enchapes que no estén expuestos a golpes.
 - Fibra de vidrio para paneles divisores.



*Los enchapes para cocina no tienen relleno.

*Se pueden emplear metodos de sujeción diferentes dependiendo de los requerimientos.



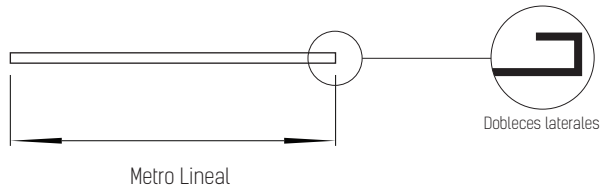
ENAI

Enchape en acero inoxidable

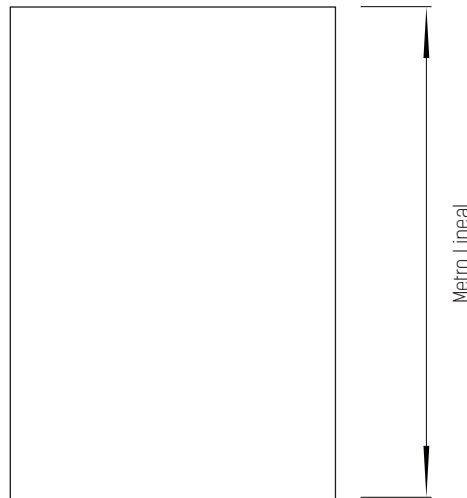
FICHA TÉCNICA

Frente	ML
Fondo	2 cm
Altura	ML

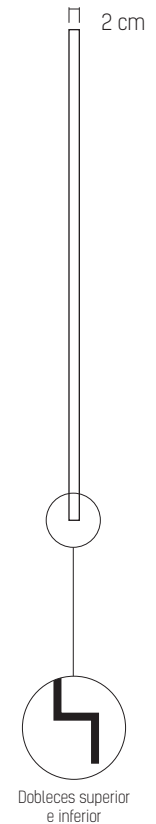
Vista Superior



Vista Frontal



Vista Lateral



Kadell se reserva el derecho de modificar el modelo, diseño y especificaciones de sus equipos sin previo aviso.

Nuestros equipos industriales para restaurantes, panaderías y pizzerías han sido desarrollados bajo las más exigentes normas de calidad cumpliendo con todos los requerimientos de su establecimiento, nuestra tecnología cuenta con el sistema CAD-CAM-CAE que controla con exactitud el corte y doblado de cada pieza garantizando un ensamble perfecto y duradero.