

SCHOCK

PREPSTATION



PREPSTATION

TAGLIERE DI LEGNO DI ALTA QUALITÀ
COME SUPERFICIE DI LAVORO AGGIUNTIVA.

VASSOIO MULTIFUNZIONE PER LA
COTTURA A VAPORE O COME
SUPPORTO PER LA PREPARAZIONE
DI ALIMENTI FRESCI.

UN PIANO DI LAVORO
PER LA PREPARAZIONE DI
FRUTTA, VERDURE,
PESCE O CARNE



Con **PREPSTATION** in **CRISTADUR EXTREME®**, SCHOCK porta il concetto di lavello ad uno step successivo. Si tratta di una vera e propria rivoluzione in cucina, perché sin dalla prima fase di preparazione degli alimenti, la

disposizione del lavello **PREPSTATION** e del miscelatore abbinato **CONOS PRO**, offrono un piacere di cucinare senza compromessi a livelli professionali ampliando lo spazio di lavoro, all'interno del tuo ambiente cucina.

MISCELATORE CONOS PRO CON
DOCCETTA LATERALE PER UN
COMODO UTILIZZO DELL'ACQUA
CORRENTE

VASCHETTA MULTIFUNZIONE PER LA
COTTURA A VAPORE O COME SUPPORTO
PER LA PREPARAZIONE DI ALIMENTI
FRESCHI.

VASCA DI GRANDI DIMENSIONI PER LA
LAVORAZIONE DI ALIMENTI E IL LAVAGGIO
DI STOVIGLIE CON VOLUMI MAGGIORI

CON LA GRIGLIA DI
SOSTEGNO È POSSIBILE INTEGRARE
ALTRI ACCESSORI PER LA COTTURA
A VAPORE.



Gli accessori rendono **PREPSTATION** un piano di lavoro completo; è infatti possibile personalizzare la propria **PREPSTATION** aggiungendo al tagliere in legno, già in dotazione, accessori per la cottura a vapore. Il livello

PREPSTATION è reversibile e adatto per l'installazione sopratop e sottotop, lo trovate in sei colori facilmente abbinabili a materiali diversi e a superfici di alta qualità.

SCHOCK



IL PIACERE DI CUCINARE

LA ZONA LAVORO PREFERITA DAGLI CHEF

In omaggio al design funzionale, **PREPSTATION** espande l'area di lavoro di tutti gli appassionati di cucina, il cui amore per il buon cibo inizia con la sua preparazione. Nel nuovo **PREPSTATION** progettato secondo le esigenze di chi cucina, vanno a unirsi le fasi di preparazione con quelle di cottura degli alimenti; nella vaschetta, per esempio, possono essere messi in preparazione tantissimi tipi di cibo, dall'insalata alla pasta appena scolata. Lo scarico adiacente e il piano di lavoro vengono utilizzati per la preparazione di frutta fresca e verdura, carne o pesce mentre i piccoli rifiuti residui vengono fermati e raccolti nella pileta. Gli ingredienti cotti in pentola o in padella, vengono precedentemente lavorati sul piano di lavoro integrato o sul tagliere in legno. Completa l'area di lavoro il miscelatore Conos Pro con doccetta separata, utilizzato anche nelle cucine professionali. La **PREPSTATION** diventa una struttura dal design funzionale di elevato standard qualitativo. Forma e funzionalità si uniscono in un nuovo concetto di lavaggio, dove la preparazione dei cibi diventa il nostro punto di arrivo.

PREPSTATION



PREPSTATION D-150



CARATTERISTICHE

Materiale	CRISTADUR EXTREME
Misura	1140 x 460
Vasche	509 x 384 x 231 133 x 384 x 140
Base	1200
Foro incasso	1120 x 440

D150

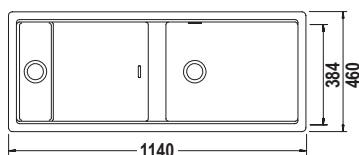
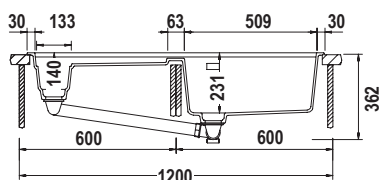
€ 1250,00

	BIANCO PURO	PRPD150A99
	NERO PURO	PRPD150A84
	BRONZE *	PRPD150A87
	SILVERSTONE *	PRPD150A91
	VINTAGE *	PRPD150A79
	ROUGE *	PRPD150A81

* SU ORDINAZIONE

IN DOTAZIONE

- TAGLIERE IN LEGNO**
Codice: 629137
- SUPPORTO GRIGLIA**
Codice: 629136
Dettagli: per vaschetta inox Gastronorm 2/3
- SALTARELLO**
Codice: 629620
Dettagli: Una via



ACCESSORI PREPSTATION



VASCHETTA INOX GN 2/8
Vassoio multifunzione per la cottura a vapore o come supporto alla preparazione.
Misura: 132 x 325 mm
Codice: 629061

€ 60,00



VASCHETTA INOX GN 2/3
Vassoio multifunzione per la cottura a vapore o come supporto alla preparazione.
Misura: 354 x 325 mm
Codice: 629063

€ 125,00



KIT LUCI LED
Kit da 2/3 luci led.
Codice: 629024

Su richiesta



SET PULIZIA
250 ml Easy Care Balsamo 250 ml Easy Care disincrostante + spugna

Codice: 629018

€ 74,00

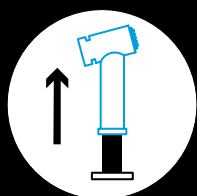


SET CRISTADUR
35 ml Pro Care per ripristino finitura materiale

Codice: 629099

€ 50,00

MAGGIOR RAGGIO DI AZIONE!



DOPPIO IMPATTO

Doccetta estraibile per una maggiore flessibilità

ACCIAIO INOX MASSICCIO

Lunga durata in termini di igiene e durata



CONOS PRO



CONOS PRO



VANTAGGI

L' acciaio INOX AISI 304 massiccio utilizzato offre al miscelatore una maggiore resistenza in termini di corrosione e longevità. Un gran miscelatore per un gran lavello: insieme definiscono lo stile della tua cucina avvicinando l'utente all'utilizzo professionale. Grazie al posizionamento laterale della doccetta, Conos Pro è progettato per arrivare a coprire gli spazi più insidiosi da raggiungere. Un design moderno, un'eleganza senza tempo, questo miscelatore è stato pensato per tutti gli ambienti cucina dal design sia moderno che tradizionale.

CARATTERISTICHE

Miscelatore monocomando acciaio inox con doccia laterale.

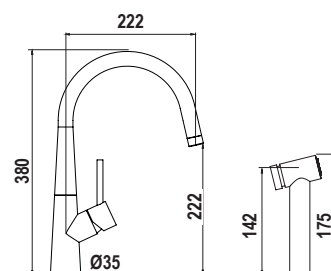
- In acciaio INOX AISI 304
- Rotazione canna 360°

CONOS PRO

€ 560,00

ACCIAIO INOX AISI 304

528006



SCHOCK

Via Modenese, 4266
41018 S.Cesario S.P.
(Modena) Italy
tel. +39 059 959111
fax +39 059 959150

www.schock.it

La società, in base ad esigenze tecniche e commerciali, si riserva la facoltà di modificare in qualunque momento e senza preavviso i dati, le descrizioni riportate, senza possibilità di rivendicazione dell'acquirente, negoziante o privato. La società declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel catalogo, dovute ad errori di stampa. Le riproduzioni del presente catalogo sono illustrative del prodotto e non vincolano in alcun modo il produttore, che si riserva di apportare modifiche migliorative ai propri prodotti senza peraltro pregiudicare le caratteristiche tecniche essenziali.