

Büroküchen

hali



TREFFPUNKT MIT WOHL- FÜHLFAKTOR.



Vom einfachen Working-Café bis hin zur professionellen Mitarbeiterküche mit allem Drum und Dran. Der perfekte Ort, an dem alle zusammenkommen.



Förderung der
Mitarbeiter-
gesundheit



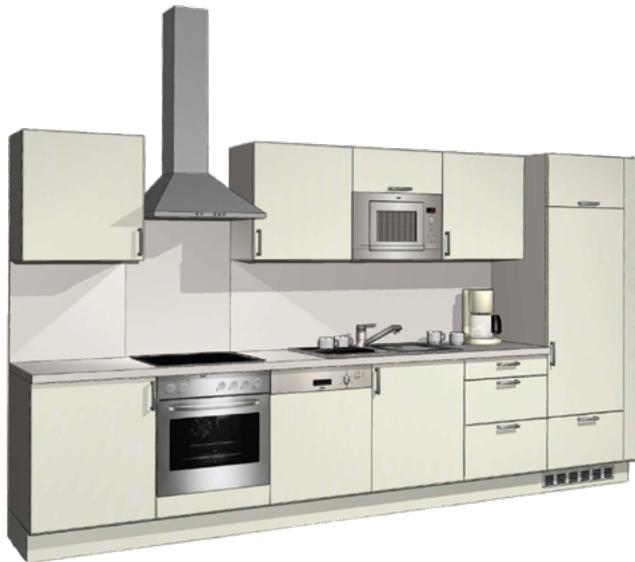
Große Auswahl
an Farben und
Materialien



Profi in der
Büroküchen-
gestaltung



Kurze Lieferzeit
inkl. Montage vor
Ort möglich



Korpus

Alle Korpusteile sind aus 19 mm starken melaminbeschichteten Feinspanplatten, die Oberflächen sind in elegantem Weißgrau. Sämtliche Korpusteile sind vierseitig mit Kanten beleimt, so dass keine Rohspanplatten sichtbar sind. Die Vorderkanten der Schränke und Fächer sind mit 2 mm Starkkanten versehen. Sie sind abgerundet und dadurch sehr grifffreundlich.

Türen und Scharniere

Die Türen sind mit selbstschließenden „CLIP-Scharnieren“ versehen, sie sind 3-dimensional justierbar und haben einen Öffnungswinkel von 110°. Außerdem können die Türen ohne Werkzeug abgenommen und wieder aufgeklipst werden.

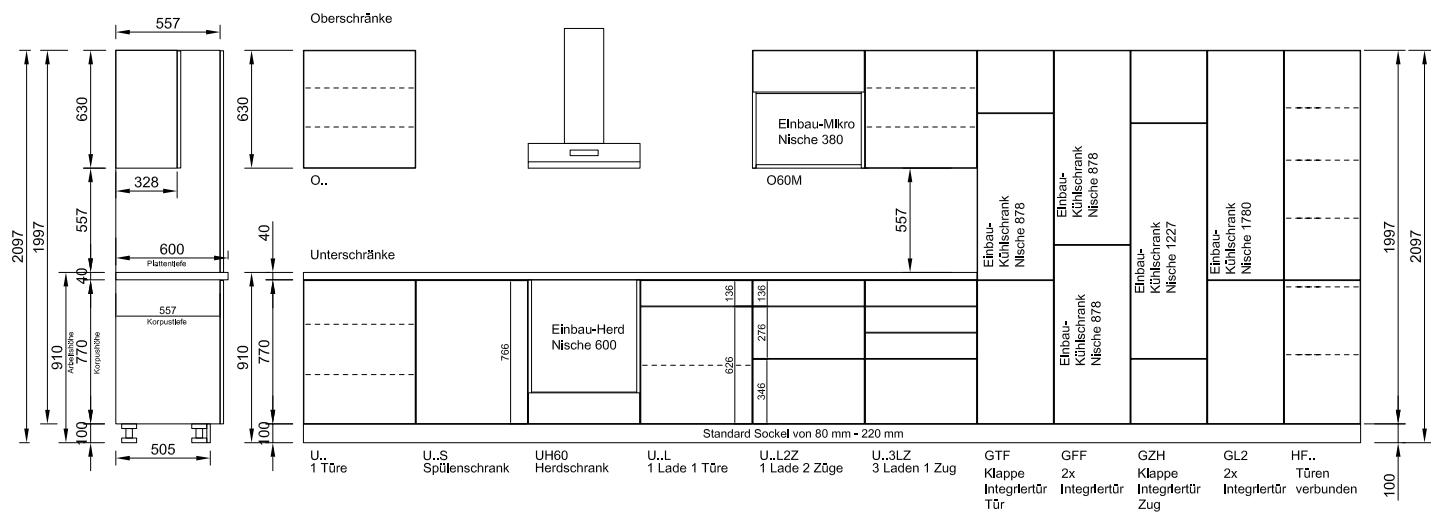
Schubladen und Züge

Die Seitenzargen sind in Stahl metallic klarlackversiegelt. Sie werden durch selbstschließende Vollauszüge geführt. Die Vollauszüge haben eine Tragkraft von 40 kg. Boden und Rückwand sind 16 mm stark und im Farbton Alugrau passend zu den Seitenzargen beschichtet.

Sockelfuß und -blende

Die 10 - 20 cm Kunststoffsockelfüße sind in der Höhe +3 cm / -1,5 cm verstellbar. Die Sockelblende ist mit einer Dichtung zum Boden gegen Feuchtigkeit geschützt.

KORPUS- UND VERBAUHÖHEN



FRONTEN

Aus Kunststoff - pflegeleichte Melaminbeschichtung auf einer Feinspanplatte. Die gerundeten Starkanten sind dem Frontendekor angepasst. Sichtseiten werden aus dem Frontenmaterial passend dazu gefertigt.

Holzdekore



HELL
AHORN



BORDEAUX-
EICHE



CATANIA
EICHE

Farbdekore



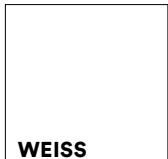
BIRKEN-
GRAU



NEUTRAL-
GRAU
MITTEL



GRAPHIT-
GRAU



WEISS



WINTER-
WEISS



ARKTIS-
BLAU



ENZIAN-
BLAU



RUBINROT



MANDARIN



MANGO



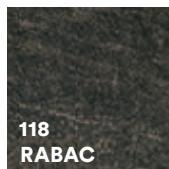
VIVO

ARBEITSPLATTEN

Die pflegeleichte Kunststoff-Arbeitsplatte ist 4 cm stark.
Sie ist mit einer 1,5 mm gesofteten Dickkante versehen.



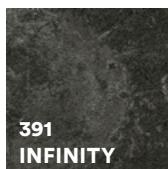
104
CENTO



118
RABAC



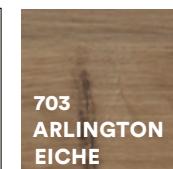
363 FINO
DUNKEL-
ANTHRAZIT



391
INFINITY



601 UNI
WEISS



703
ARLINGTON
EICHE



711
BARDOLINO
EICHE

GRIFFE



T1 - Niroreling TIM

Edelstahl - gebürstet
170 x 10 - BA 160



R3 - EDEL - Reling

Edelstahl - gebürstet
141 x Ø 13 - BA 128



B7 - Bügel maior

in NIRO-farbig
168 x 20 - BA 160



BV - Ovalbügel

in Mattchrom
190 x Ø 10 - BA 128

KÜCHENGERÄTE

Kaffeemaschine in der Büroküche - ein Fixpunkt.

Auch eine Spüle, ein Kühlschrank und ein Geschirrspüler sind bei der Ausstattung einer Büroküche nicht wegzudenken. Zum Aufwärmen und Zubereiten von Essen sind eine Mikrowelle und ein Herd mit Dunstabzug praktisch.

MEHR INFOS IM
KÜCHEN-
GERÄTEFLYER

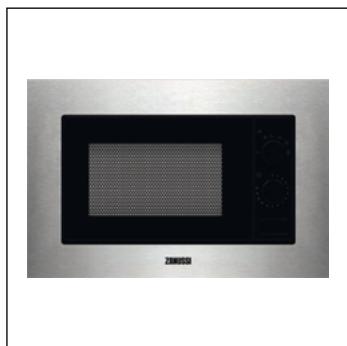


Alles schön kaltgestellt

Einbaukühlzschrank mit oder ohne Gefrierfach, Kühl-Gefrier-Kombination oder Unterbaukühlzschrank sind ein muss für jede Mitarbeiterküche.

Immer sauberes Geschirr

Geschirrspüler voll- oder teilintegriert erledigen den Abwasch in kürzester Zeit.



Für die schnelle Pizza

Ein Herd bietet viele Möglichkeiten, vom Erhitzen des mitgebrachten Mittagessens bishin zum kreativen Weihnachtskeks-Backwettbewerb ist alles drin.

Koch-/ Ceranfeld

Gemeinsames Kochen verbindet. Ein Kochfeld ist in jeder Mitarbeiterküche gern gesehen.

Einbaumikrowelle oder Standmikrowelle

Zum Standardinventar einer Büroküche gehört die Mikrowelle. Sie eignet sich perfekt für Popcorn gegen den Nachmittagblues.

Dunstabzug oder Einbau-dunstabzug

Vermeidet die Verbreitung unliebsamer Gerüche, die beim Kochen entstehen.

Diese
Produkte
passen
dazu



Einfach zu finden auf
www.hali.at

Meetingtisch m600

Stehtisch s600

Barhocker Dauphin Fiore