

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**

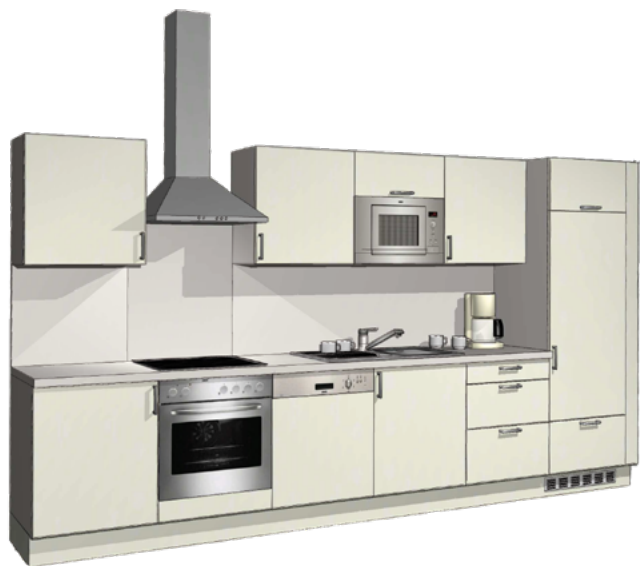


**Profi in der
Büroküchen-
gestaltung**



**Kurze Lieferzeit
inkl. Montage vor
Ort möglich**

ÜBERSICHT



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.

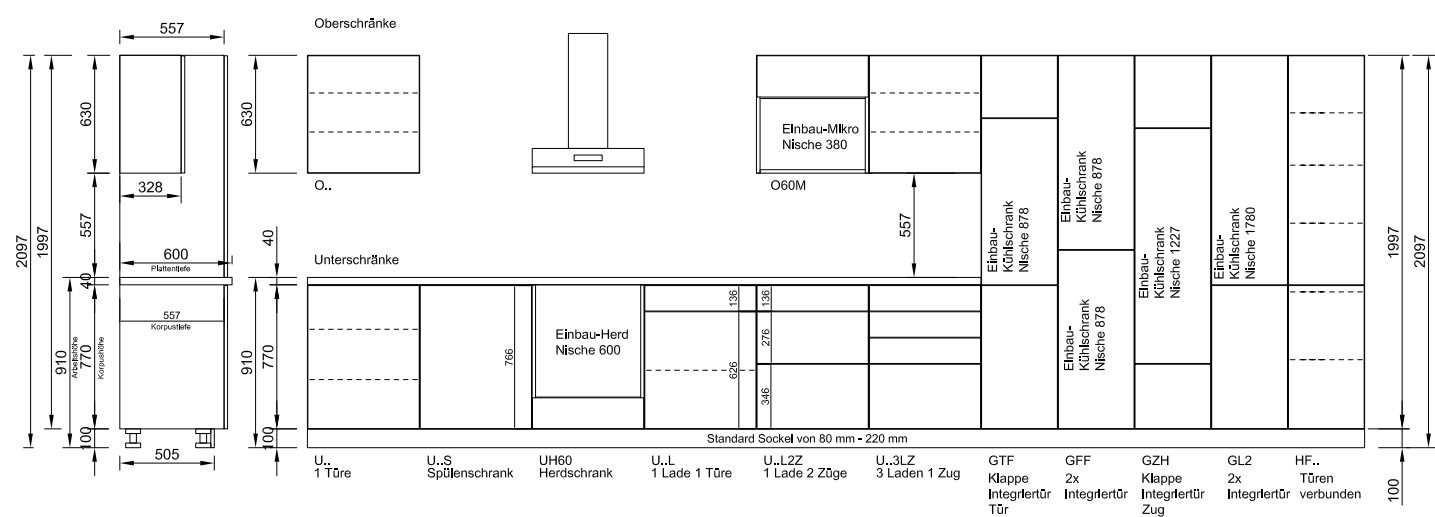
Schubladen und Züge

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



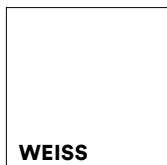
FRONTEN

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

Holzdekore

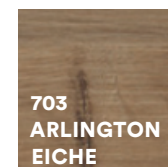
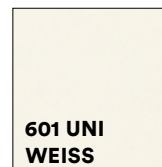
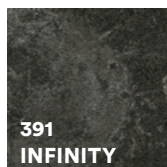
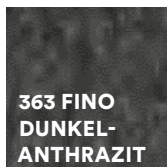
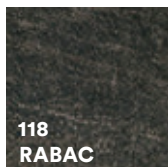
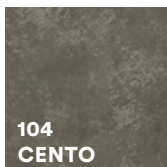


Farbdekore



ARBEITSPLATTEN

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



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

Einbaukühlschrank mit oder ohne Gefrierfach, Kühl-Gefrier-Kombination oder Unterbaukühlschrank 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 bis hin 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 Einbaudunstabzug

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