

Numéro d'article: 11.KNST.15.1



Bac pour filetage de poisson - 15 litres - 600 x 370 x H 215 mm



Spécifications du produit

Uitwendig (LxBxH)	600 x 370 x 215 mm
Inwendig (LxBxH)	493 x 370 x 100 mm
Volume (l)	15 Litre
Poignées	Fermées
Parois laterales	Fermées
Numéro d'article	11.KNST.15.1
Poids (kg)	5,3 kg
Résistance à la température	De -30°C à +80°C
Couleur	Blanc
Fond	Fermé

Propriétés

La base du bac à fileter est un bac d'hygiène blanc de 15 litres (numéro de commande 93.3118.1001 ; voir "Produits Associés").

La structure de filetage se compose d'un dessus de travail bleu massif (HDPE) mesurant 580 x 360 x 20 mm.

L'ouverture d'élimination des déchets Ø 100 mm est placée à l'arrière à droite. Pour des alternatives, voir "Options".

La structure de filetage est amovible.

L'enceinte est en plastique naturel blanc massif de 10 mm. Hauteur : 100 mm.

L'enceinte est vissée sur trois côtés du dessus de travail (en acier inoxydable).

Entièrement lisse et fini de manière hygiénique, donc facile à nettoyer.

Description

Bac à fileter en plastique / bac de nettoyage de harengs (600 x 370 x H 215 mm - 15 litres). Composé d'un bac d'hygiène (15 litres) et d'une structure de filetage en plastique amovible. Le bac d'hygiène est lisse et facile à nettoyer. La structure de filetage se compose d'un dessus de travail en plastique bleu auquel est attaché un rebord en plastique blanc surélevé. Le dessus de travail en plastique est équipé d'une ouverture d'élimination des déchets à l'arrière à droite. L'ouverture d'élimination des déchets de la structure de filetage (Ø 100 mm) peut également être placée à l'avant à droite ou à un autre endroit sur le dessus de travail. Vous pouvez trouver nos bacs à fileter de poisson partout où des produits de qualité doivent être préparés de manière hygiénique et efficace.



Alternatieve artikelen

