Morue: 117600013404

Évier en acier inoxydable avec meuble, 50 × 70 × 95 h cm, 1 cuve VS



Description

Pourquoi l'acheter ?

L'évier en acier inoxydable à armoire et à un bac VS est conçu pour garantir fonctionnalité, hygiène et durabilité dans tous les environnements professionnels. Grâce à son design pratique et à ses caractéristiques techniques, il constitue une solution indispensable pour les cuisines de restaurants, de bars et d'ateliers.

Caractéristiques principales

- **Matériaux de qualité supérieure**: fabriqué en acier inoxydable **SS201 et 304**, il garantit une résistance à la corrosion, un nettoyage facile et une longue durée de vie. Idéal pour les environnements où l'hygiène est primordiale.
- **Pieds réglables pour une adaptation parfaite**: les pieds réglables permettent d'adapter l'évier aux surfaces irrégulières, garantissant ainsi stabilité et sécurité pendant l'utilisation.
- **Protection supplémentaire grâce aux rebords surélevés et au panneau inférieur**: les rebords surélevés aident à prévenir les débordements d'eau, en gardant la zone de travail propre et ordonnée. Le panneau inférieur apporte une protection et une stabilité supplémentaires à la structure.
- **Normes d'hygiène certifiées**: conçu pour respecter les **normes d'hygiène et de propreté** les plus strictes, il est idéal pour toutes les activités du secteur alimentaire.
- **Finition Scotch-Brite pour un aspect professionnel**: la finition Scotch-Brite confère non seulement un aspect élégant et moderne, mais rend également la surface de l'évier plus résistante aux rayures et aux taches.

Fiche technique

- **Dimensions extérieures :** 50 x 70 x 95 h cm
- **Dimensions de la cuve :** 40 x 40 x 25 h cm
- **Matériau :** acier inoxydable mélange SS201 et 304
- **Finition :** Scotch-Brite
- **Caractéristiques supplémentaires :** pieds réglables, panneau inférieur, bords surélevés

Dimensions

Dimensions de l'emballage	520x720x930 mm
Dimensions de la baignoire	400x400x250 mm
Dimensions extérieures	500x700x950 mm

Fiche technique

Poids avec emballage	30 kg
Poids net	28 kg