

Elément de travail 900 B400 OU



- ▶ Surface de travail robuste
✓ Largeur : 400 mm
- ▶ Matériau : CNS 18/10
- ▶ Grand espace de travail grâce à la profondeur 900

Description

La Série 900 - votre solution de cuisine professionnelle performante en CNS 18/10 de qualité supérieure, spécialement conçue pour les grandes capacités et une robustesse maximale. L'élément de travail compact avec une surface de travail robuste et un soubassement ouvert - idéal pour des processus efficaces et une utilisation flexible dans la cuisine professionnelle.

Caractéristiques

• Pieds réglables en hauteur :	Oui
• Type de support :	Ouvert
• Dimensions soubassement :	L 340 x P 830 x H 375 mm
• Réglable en hauteur :	de 855 mm à 900 mm
• Type :	Appareil fixe
• Série :	900
• Compris :	-
• Matériau :	CNS 18/10
• Remarque importante :	-
• Dimensions :	L 400 x P 900 x H 900 mm
• Poids :	32,2 kg

Élément de travail 900 B400 OU Produits complémentaires

Porte 900 B400



- Butée de porte interchangeable : Oui
- Butée de porte : Gauche / droite
- Matériau : CNS 18/10
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 395 x P 70 x H 470 mm
- Poids : 1 kg

Code-No. 299014
GTIN 4015613904252

Set de rouleaux 900 4S100



- Roulettes de direction : 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Diamètre des roulettes : 100 mm
- Charge max., chacun : 150 kg
- Matériau : Polyamide
- Remarque importante : Non conçu pour les grils en pierre de lave
- Dimensions : L 75 x P 125 x H 125 mm
- Poids : 0,76 kg

Code-No. 299088
GTIN 4015613904269

Nettoyant surpuissant F1L



- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- Conçu pour : Nettoyage manuel des surfaces fortement encrassées
Grils, fours et de fours mixtes (sans système de nettoyage)
Cuisinières, hottes aspirantes, braisières basculantes, etc.

Code-No. 173278
GTIN 4015613773346