

Podstawa 650, szer.700, StCrNi



Opis

Seria 650 – seria urządzeń gastronomicznych do profesjonalnej kuchni. Wyróżnia się optymalnym wykorzystaniem energii, niezwykle wydajnością i wysokim komfortem czyszczenia. Dzięki modułowej budowie zapewnia łatwość łączenia i elastyczność w zakresie rozmieszczenia. Urządzenie jest w całości wykonane ze stali chromowo-niklowej 18/10.

Cechy

• Rodzaj podstawy:	Otwarte
• Materiał:	CNS 18/10
• Ważna wskazówka:	-
• Regulacja wysokości:	560 mm do 660 mm
• Regulowana wysokość nóżek:	Tak
• Seria:	650
• wymiary:	szer. 700 x gł. 535 x wys. 560 mm
• waga:	12,4 kg

Podstawa 650, szer.700, StCrNi produkty dodatkowe

Listwa łącząca urządzenia 650



- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 20 x gł. 575 x wys. 8 mm
- waga: 0,17 kg

Nr art. 110036
GTIN 4015613215785

Półka 650, szer.600



- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 660 x gł. 527 x wys. 30 mm
- waga: 2,65 kg

Nr art. 112032
GTIN 4015613560021

Spray do polerow. StCrNi Pu 500ml



- Pojemność / puszka: 500 ml
- Zastosowanie: Wcześniej usunąć duże zanieczyszczenia, np. pozostałości tłuszczu
Nie rozpylać na gorących przedmiotach – należy odczekać, aż ostygną
Przed użyciem puszka powinna mieć temperaturę pokojową i należy ją dobrze wstrząsnąć

Nr art. 173031
GTIN 4015613360195