

Element roboczy 650, szer. 400



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

• Typ:	Urządzenie nastolne
• Materiał:	CNS 18/10
• Ważna wskazówka:	-
• Seria:	650
• wymiary:	szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
• waga:	21 kg

Element roboczy 650, szer. 400

produkty dodatkowe

Podstawa 650, szer.600, StCrNi

CNS
18/10



- Rodzaj podstawy: Otwarte
- Materiał: CNS 18/10
- Ważna wskazówka: -
- Regulacja wysokości: 560 mm do 660 mm
- Regulowana wysokość nóżek: Tak
- Seria: 650
- wymiary: szer. 600 x gł. 535 x wys. 560 mm

Nr art. 112021
GTIN 4015613432854

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

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

Komin 650-60

- Ważna wskazówka: -
- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 600 x gł. 55 x wys. 382 mm
- waga: 2,8 kg

Nr art. 158618
GTIN 4015613822327