



Edelstahlspüle mit zwei Becken und Abtropfflächen L. 240 cm h357_62

Edelstahl-Waschtisch für Restaurants, Bars, Pizzerien, Labors, öffentliche Einrichtungen, Krankenhäuser, Kliniken. Zwei Becken, zwei Abtropfflächen, eine untere Ablage. Länge: 240 cm.

Spüle mit Positionierung auf Beinen, strukturiert mit zwei Becken, zwei Abtropfflächen an den Seiten der Becken und einer unteren Ablage. Produziert und hergestellt in Italien, in Edelstahl, ein Material, das Haltbarkeit und Widerstand gewährleistet. Seine Abmessungen sind L. 240 x T. 70 x H. 85 cm. Praktisch und mit einem linearen Design, ist dieser Artikel sowohl für professionelle Küchen und Labors, Kliniken, Krankenhäuser und öffentliche Einrichtungen geeignet.

Technische Daten:

- Abmessungen: B. 240 x T. 70 x H. 85 cm
- Struktur ausgestattet mit zwei Abtropffläche, zwei Becken und einem unteren Regal
- Abmessungen der Becken: L. 50 x T. 50 x H. 30 cm
- Material: rostfreier Stahl
- Hygiene, Festigkeit und Haltbarkeit
- Hergestellt in Italien

*Abbildung rein indikativ.

INFORMATIONEN

- **tipologia** su gambe
- **Eigenschaften** Abtropffläche

Edelstahlspüle mit zwei Becken und Abtropfflächen L. 240 cm h357_62



Edelstahlspüle mit zwei
Becken und Abtropfflächen
L. 240 cm
h357_62

Tipologia: su gambe
Numero vasche: 2