

**HOLITY.COM**

## Handwaschbecken aus Edelstahl h956\_10

Waschbecken aus Edelstahl AISI 304, Kniestalter, PVC-Auslauf, Abfluss und Siphon. Abmessungen: B 50 x T 50 x H 23,5 cm.

Das Handwaschbecken aus Edelstahl für die Gastronomie h956\_10 ist eine unentbehrliche Lösung zur Gewährleistung hoher Hygiene- und Sicherheitsstandards in professionellen Umgebungen wie Restaurantküchen, Kantinen, Lebensmittellabors und Gesundheitseinrichtungen. Dieser Handwaschbecken ist aus rostfreiem Stahl AISI 304 gefertigt, einem Material, das für seine außergewöhnliche Korrosionsbeständigkeit und Langlebigkeit auch in Umgebungen mit hoher Luftfeuchtigkeit bekannt ist. Edelstahl lässt sich leicht desinfizieren und ist daher ideal für Umgebungen, in denen Sauberkeit oberste Priorität hat und strenge Hygienevorschriften, wie z. B. HACCP, eingehalten werden müssen.

Eine der Besonderheiten dieser Handwaschbecken ist die Kniesteuering, mit der der Spender ohne Einsatz der Hände betätigt werden kann. Dieses System ist eine praktische und wirksame Lösung, um das Risiko von Kreuzkontaminationen zu verringern und die Lebensmittelsicherheit und -hygiene erheblich zu verbessern. Ein leichter Druck mit dem Knie genügt, um den Wasserfluss in Gang zu setzen, was das Händewaschen einfach und sicher macht, vor allem in hektischen Phasen der Küchenarbeit.

Der Handwaschbecken wird mit einem PVC-Rogator geliefert, der für eine lange Nutzung und eine gleichmäßige Wasserabgabe ausgelegt ist. Das mitgelieferte Abflussrohr und der PVC Siphon vervollständigen die Installation und machen das System einsatzbereit. Durch die Wandbefestigung eignet sich dieses Handwaschbecken besonders gut zur Optimierung der Arbeitsfläche, da es an strategischen Stellen installiert werden kann, ohne Bodenfläche zu beanspruchen, und die Reinigung sowohl des Waschbeckens selbst als auch des Bereichs darunter erleichtert.

Die Abmessungen des Handwaschbeckens, L 50 x T 50 x H 23,5 cm, sind so konzipiert, dass es ausreichend Fläche zum Händewaschen bietet, ohne zu viel Platz in der Küche einzunehmen. Die Tiefe und Höhe sind ideal, um Spritzer zu vermeiden und auch bei längerem Gebrauch eine bequeme Handhabung zu gewährleisten. Darüber hinaus verhindert die glatte Edelstahloberfläche die Ansammlung von Schmutz und Bakterien und trägt dazu bei, den Arbeitsplatz stets sauber und sicher zu halten.

Klein  
deutschen  
Handwaschbecken  
Edelstahl  
Handwaschbecken

Ist dieser Handwaschplatz eignet sich besonders für Tätigkeiten, bei denen häufiges Händewaschen erforderlich ist, wie z. B. im Bürogelände (Hotels, Restaurants, Catering) und in industriellen oder medizinischen Bereichen, in denen es wichtig ist, die Kontamination zu minimieren. Die robuste Konstruktion und die hochwertigen Materialien sorgen dafür, dass das Handwaschbecken lange hält und seine Leistung und sein professionelles Aussehen beibehält.

Auslauf,  
der  
Wandmontage  
Kniebedienung  
können

Wählen Sie das Edelstahl-Handwaschbecken mit Kniestalter h956\_10, um maximale Hygiene in Ihrer professionellen Küche zu gewährleisten. Bei Bestellung können Sie zwischen Handwaschbecken für Spülmaschine, Fingerringen, Arbeitswiedergabe! Material und Wasserfunktion wählen, um Feuchtigkeit und Korrosion zu widerstehen, was es zur idealen Wahl für Restaurants und Großküchen macht. Das ohne Vorhandensein der Kniebedienung ist entscheidend, um die hygienische Sicherheit zu gewährleisten und die Verbreitung von Keimen zu verhindern. Vergewissern Sie sich, dass das Handwaschbecken mit komplettem Zubehör wie einem Abfluss und einem Siphon ausgestattet ist, um eine einfache Installation und sofortige Nutzung zu ermöglichen. Schließlich spart die zu Wachstum Platz und erleichtert die Reinigung des darunter liegenden Bereichs.

- benutzen
- Material: Edelstahl AISI 304, hygienisch und korrosionsbeständig
  - Bedienung: Kniebetätigt für freihändige Bedienung
  - Inklusive Zubehör: Auslauf, Ablaufventil und PVC-Siphon
  - Installation: Fertig zur Wandmontage

verbessert Restaurantstandards ProBoker aus Edelstahl Handwaschbecken mit Kniebedienung, Profi-Handwaschbecken für die Küche, Handwaschbecken aus Stahl AISI 304, Wandwaschbecken aus Edelstahl, Hygienisches Restaurant-Handwaschbecken.

Nutzvorteile:

- Maximale Hygiene dank der Knieschaltung, ideal zur Vermeidung von Verunreinigungen
- Leicht zu reinigen und zu warten, erfüllt die Hygienevorschriften
- Bildschirmdaten und langlebig, geeignet für Umgebungen mit hoher Luftfeuchtigkeit
- Kompakter Einbau, perfekt zur Optimierung von Arbeitsräumen

## INFORMATIONEN

- Länge in mm 500.0000
- Tiefe in mm 500.0000
- Höhe in mm 235.0000
- Bedienung Kniebedienung



**Handwaschbecken aus Edelstahl h956\_10**

**Handwaschbecken aus Edelstahl  
h956\_10**

**Bedienung: comando a ginocchio**

