



Handwaschbecken aus Edelstahl h956_10

Waschbecken aus Edelstahl AISI 304, Knieschalter, 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 Kniestuerung, 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.

FAQ.

Handwaschbecken aus Edelstahl h956_10

Handwaschbecken aus Edelstahl h956_10

Bedienung: comando a ginocchio

