



Lave-mains eau chaude et froide professionnel h509_116

Lave-mains électronique en acier inoxydable et en colonne avec eau chaude et froide.

Dimensions : L. 450 x P. 450 x h. 850 mm.

À l'intérieur des cuisines professionnelles des hôtels, restaurants, hôpitaux et cantines, un lave-mains professionnel est indispensable selon les normes d'hygiène. Ce modèle est fabriqué en acier inoxydable, un matériau qui garantit une hygiène maximale et est facile à nettoyer. Il fonctionne électroniquement avec de l'eau chaude et froide. Sa structure est en colonne et fixe, donc sans roues. Ce produit est certifié CE.

Caractéristiques techniques :

- Longueur du lave-mains : 450 mm
- Profondeur du lave-mains : 450 mm
- Hauteur du lave-mains : 850 mm
- Poids : environ 12,5 kg
- Matériau du lave-mains: acier inox
- Avec eau chaude et froide
- Lave-mains électronique
- Muni de certification CE

*Image purement indicative

INFORMATIONS

- **Longueur mm** 450.0000
- **Profondeur en mm** 450.0000
- **Hauteur en mm** 850.0000
- **Fonctionnement** Commande électronique

Lave-mains eau chaude et froide professionnel h509_116



Lave-mains eau chaude et froide professionnel h509_116

Longueur mm: 407 mm

Profondeur en mm: 400 mm

Hauteur en mm: 399 mm

Fonctionnement: con comando elettronico