



## Chariot de lavage avec robinet d'évacuation h684\_34

Bac de trempage pour le lavage des fruits et légumes avec poignée de poussée et robinet pour la purge des eaux usés.  
Matériau : acier inoxydable. Dimensions: L. 860 x P. 660 x h. 1006 mm.

Les cuves de trempage sont des équipements spécifiques dans lesquels s'effectue le lavage minutieux des ustensiles ou des aliments dans les cuisines professionnelles. Ce modèle est idéal pour toutes les activités nécessitant un lavage minutieux des fruits et légumes, telles que les usines alimentaires, les restaurants, les pizzerias, les traiteurs. Ce produit présente une structure en acier inoxydable AISI 304 de qualité, d'un robinet d'évacuation, d'une grille amovible et d'une poignée de poussée pratique. Le robinet de vidange permet de vider facilement la cuve à la fin du cycle de lavage, tandis que la grille amovible accélère et facilite le lavage et le nettoyage des produits et de la cuve elle-même. Grâce à la poignée de poussée et aux deux roues de 160 mm de diamètre avec freins, la cuve peut être facilement dirigée et déplacée dans n'importe quel espace, même sur un terrain en pente.

Caractéristiques techniques :

- Matériau : acier inoxydable AISI 304
- Dimensions : L. 860 x P. 660 x h. 1006 mm
- Robinet de vidange
- Grille amovible
- Poignée de poussée
- 2 roues Ø 160 mm avec frein

\*Images purement indicatives.

## INFORMATIONS

## Chariot de lavage avec robinet d'évacuation h684\_34

