



Lave-mains professionnel inox h799_05

Lave-mains hémisphérique avec un meuble idéal pour restaurants. Dimensions : L. 50 x P. 50 x h. 85 cm.

Lave-mains hémisphérique professionnel parfait pour les cuisines de restauration, pubs et bars. Ce lave-mains est muni d'une commande au genou pour garantir une hygiène absolue. La structure avec un meuble inférieur caractérisée par une porte pratique, permettant d'y insérer du détergent pour les mains et pour le nettoyage. Ses dimensions compactes rendent ce produit facile à nettoyer.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L. 50x P. 50 x h. 85 cm
- Forme hémisphérique
- Robinet à genouillère
- Systèmes de gestion de la qualité ISO 9001
- Déclaration M.O.C.A.
- Made in Italy

* image purement indicative

INFORMATIONS

- **Longueur mm** 500.0000
- **Profondeur en mm** 500.0000
- **Hauteur en mm** 850.0000
- **Fonctionnement** Commande à genou

Lave-mains professionnel inox h799_05



HOLITY.COM



HOLITY.COM



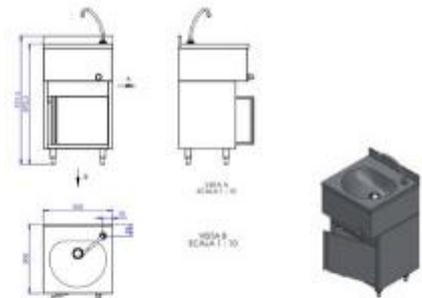
HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Lave-mains professionnel inox h799_05

Longueur mm: 407 mm

Profondeur en mm: 400 mm

Hauteur en mm: 399 mm

Fonctionnement: comando a ginocch