

**HOLITY.COM**

Lave-mains restauration en acier h799_09

Lave-mains semi-sphérique pour les cuisines professionnelles. Dimensions : L. 50 x P. 50 x H. 28 cm.

Lave-mains professionnel idéal pour cuisines de bars, restaurants et bistros. Son fonctionnement s'effectue via une commande au genou, pratique et rapide. L'article est équipé d'une cuve semi-sphérique et est facile à nettoyer.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L. 50 x P. 50 x h. 28 cm.
- Forme semi-sphérique
- Actionnement au genou
- Systèmes de gestion de la qualité ISO 9001
- Déclaration M.O.C.A.
- Made in Italy

INFORMATIONS

- **Longueur mm** 500.0000
- **Profondeur en mm** 500.0000
- **Hauteur en mm** 280.0000
- **Fonctionnement** Commande à genou



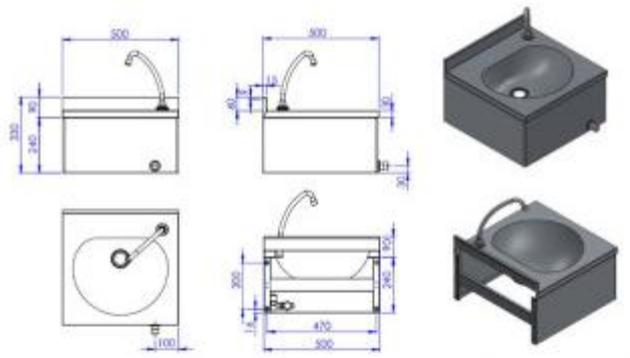
HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Lave-mains restauration en acier h799_09

Longueur mm: 407 mm

Profondeur en mm: 400 mm

Hauteur en mm: 399 mm

Fonctionnement: comando a ginocchio