

CUVES INOX 140 LITRES

Cuve en acier inoxydable, L. 810 x l. 560 x h. 540, avec grille crépine et bonde surverse, 4 roues pivotantes Ø 125 mm, à chape électrozinguée dont 2 à frein.

Réf. 806 050

Supplément pour roulettes à chape inox sur cuve 806 050. Réf. 702 202

Cuve en inox surélevée, L. 810 x l. 560 x h. 750, avec bonde à levier + grille d'arrêt. 4 roues pivotantes Ø 125 mm, à chape polyamide dont 2 à frein.

Réf. 806 051

CUVES EN POLYÉTHYLÈNE

Cuve avec bouchon de vidange, 4 roues à chape inox : 2 fixes, 2 pivotantes, Ø 160 mm.

La cuve de 300 litres, L. 1200 x l. 800 x h. 800 : Réf. 816 157

La cuve de 500 litres, L. 1190 x l. 775 x h. 1100 : Réf. 816 158

La cuve de 600 litres, L. 1200 x l. 800 x h. 800 : Réf. 816159

CUVE DE TREMPAGE

Cuve pour le trempage et le lavage des casiers et des ustensiles de cuisines de grandes dimensions, L. 740 x l. 740 x h. 900 mm. Construction en acier inoxydable, bac L. 600 x l. 600 x h. 300 mm avec bonde de vidange, vanne quart-de-tour et évacuation tube inox Ø 42 mm descendant à 130 mm du sol.

Châssis tube 25 x 25 mm avec 4 entretoises, 4 roues pivotantes à chape polyamide dont 2 à frein. Réf. 806 066

La cuve de trempage représente un poste de travail ergonomique pour limiter les contraintes physiques au niveau des vertèbres dorsales et lombaires.



806 050



806 051



816 157

NOUVEAU



806 066